sale&pepe

SALEPEPE.IT
OTTOBRE 2016



Ferretti al ragù di carne e peperoni cruschi, pag. 33

FERRETTI, STRANGOZZI, TRIPOLINE pasta lunga di tradizione con sughi corposi **FRUTTA ANTICA** varietà d'antan per un assaggio dolce e salato **SELVAGGINA NEW AGE** ricette sfiziose e tempi brevi **CIOCCOLATO E CAFFÈ** piacere allo stato puro

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile

GRUPPO MONDADORI

SOMMARIO
OTTOBRE 2016









Servizi

salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6





90

Evasioni

Scuola



54

Rubriche

Hanno collaborato con noi a Ottobre



ALDO ZIVIERI E FABIO FIORE
Dall'amicizia tra uno chef (a destra nella foto) e un macellaio specializzato in selvaggina è nato il ristorante RoManzo, a Bologna. Insieme ci raccontano le virtù di cervo, daino, capriolo e cinghiale. A pag. 60

ISABELLA DALLA RAGIONE
Agronoma e studiosa, ha dedicato la vita alla frutta antica. Insieme al padre, Livio, ha creato un "Frutteto collezione" dove ancora vivono 500 alberi di varietà che altrimenti sarebbero andate perdute. A pag. 76



HANSI BAUMGARTNER
Affinatore di formaggi tra i più importanti in Italia, ex chef stellato, è il patron della Degust Affineur, dove le tome maturano acquistando una personalità unica. Con lui abbiamo parlato di specialità a pasta dura. A pag. 44




Miele. Per tutto ciò che ami davvero.
TempControl, la cottura che non teme distrazioni.
Cucinare non è mai stato così facile. Grazie all'innovativa tecnologia TempControl, i piani cottura a induzione Miele si prendono cura delle pietanze al posto tuo.
MIELE TEMP CONTROL
Lo speciale sensore controlla la temperatura di pentole e padelle, adattando costantemente la potenza ed evitando il rischio di bruciare i cibi.
Miele
IMMER BESSER

INDICE

LE RICETTE DI OTTOBRE 2016

INDIRIZZI

- **Actual Spotti Milano**, www.actualspottimilano.it
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Bloomingville**, www.bloomingville.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Boutique Studio Lab**, www.sandrafaggiano.com
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.tumblr.com
- **Chantal Delorme**, www.chantaldelorme.it
- **CHS Group**, www.chsgroup.it
- **De Buyer**, www.debuyer.com
- **Dimorae**, www.dimorae.it
- **Ekobo**, www.ekobohome.com
- **Emile Henry**, www.emilehenry.com
- **Fasano Ceramiche**, www.fasanocnf.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Funky Table**, www.funkytable.it
- **Guriizi**, www.guriizi.com
- **Guzzini**, www.fratelliguzzini.com
- **Ikea**, www.ikea.com/it
- **Ipac**, www.ipacitaly.it
- **Joseph Joseph**, in vendita da laRinascente, www.larinascente.it
- **L'arte nel Pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.it
- **laRinascente**, www.larinascente.it
- **Laminam**, www.laminam.it
- **Le Jacquard Français**, www.le-jacquard-francais.it
- **Libeco**, www.libeco.com
- **Linum**, www.linumdesign.com
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Maisons du Monde**, www.maisonsdumonde.com
- **Maistri Cucine**, www.maistri.it
- **Marimekko**, in vendita da J&V Store, www.jannellievolpi.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Muji**, www.muji.eu
- **Novità Import**, www.novitahome.com
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Opificio dei Sogni**, www.opificiodeisogni.it
- **Oxo**, in vendita da laRinascente, www.larinascente.it
- **Pavonidea**, www.pavonidea.com
- **Puebco**, www.puebco.it
- **Puebco**, www.puebco.it
- **Sen**, www.sen-factory.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Staub**, www.staub-italia.it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tessitura Toscana**, www.tessituratoscanatelerie.it
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Tiger**, www.tiger-stores.it
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Tom Dixon**, in vendita su Yoox.com
- **Umbra**, in vendita da laRinascente, www.larinascente.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Weck Jars**, www.weckjars.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com


Parco di Torre Guaceto, Brindisi Gianfranco presidente della Comunità degli olivi secolari di Puglia
Il gusto dell'Impresa
alce nero
Oggi siamo più di mille agricoltori biologici
Da sinistra: tarallini, olio extravergine di oliva, olio Dop Terra di Bari Bitonto, pesto alla genovese e ceci lessati
Scopri tutti i prodotti su alcenero.com
Alce Nero. Agricoltori biologici dal 1978

ELETTO PRODOTTO DELL'ANNO®
I Consumatori Premiano l'Innovazione
2016

CAFFE' VERGNANO 1882 — Èspresso 1882®

WWW.CAFFEVERGNANO.COM

Eletto Prodotto dell'Anno. È Compostabile. È Caffè Vergnano.

LE CAPSULE SONO COMPATIBILI CON LE MACCHINE AD USO DOMESTICO A MARCHIO NESPRESSO®*

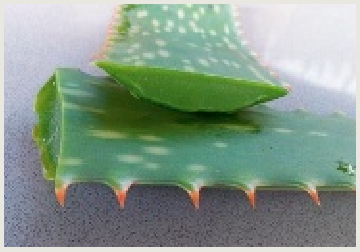
Ricerca di mercato PdA© su una pre-selezione di prodotti innovativi venduti in Italia, condotta da IRI su 12.000 consumatori con più di 15 anni, svoltasi a gennaio 2016. www.prodottodellanno.it cat. capsule caffè



*Il marchio non è di proprietà di Caffè Vergnano S.p.A. né di aziende ad essa collegate.

OK compost — VINÇOTTE 448

CAPSULA COMPOSTABILE SECONDO LA NORMA UNI EN 13432:2002. SMALTISCI LA CAPSULA NELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA DELL'ORGANICO CHE VIENE INVIATA IN IMPIANTI DI COMPOSTAGGIO CONTROLLATI E SECONDO LE INDICAZIONI DEL COMUNE DI RESIDENZA! NON SMALTIRE IN AUTONOMI SISTEMI DI COMPOSTAGGIO DOMESTICO.



LA NEWS PIÙ LETTA

Dalla pelle alle viscere, l'aloe aiuta il nostro organismo nella sua interezza, grazie alle sue proprietà disintossicanti, immunostimolanti, antiossidanti e antinfiammatorie. Nell sezione Benessere del nostro Canale News abbiamo parlato approfonditamente delle virtù di questa prodigiosa pianta. L'articolo ha incuriosito i nostri lettori e ha registrato migliaia di click, like e condivisioni. Nello stesso canale trovate tanti altri pezzi utili e interessanti su consigli pratici, salute e piaceri.







TOP TEN: LE RICETTE A BASE DI ZUCCA

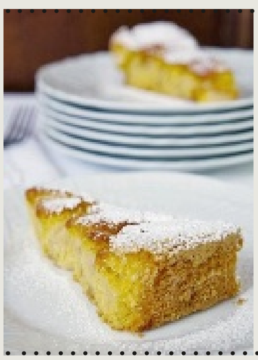
Ha un sapore dolce e, una volta cotta, ha una consistenza morbida, che permette di lavorarla bene in tanti modi. La zucca in questa stagione è l'ortaggio più amato: si può utilizzare per molte ricette dolci e salate. Tra le più apprezzate sul nostro sito ci sono i classici tortelli di zucca e il risotto; ma la top ten propone anche preparazioni più creative, come i muffin di zucca ai semi di papave o, la torta con crema alla zucca, la zuppa gratinata e la quiche.



Il fascino dell'autunno

IL NOSTRO SITO SI TINGE DEI COLORI CALDI DELLA STAGIONE E CI DELIZIA CON VIDEO, RICETTE, NEWS E APPROFONTIMENTI

di Barbara Roncarolo



LA PIÙ AMATA

La base dell'impasto di questa crostata di mele è soffic e ha il profumo buono della scorza di limone. Il segreto della sua riuscita sta tutto nella lavorazione paziente del burro: prima di unire gli altri ingredienti, va montato con lo zucchero, fino a risulta e spumoso come una crema. La ricetta è semplice ed è tra le più amate del nostro sito, specialmente in questa stagione, quando viene voglia di stare in casa e coccolarsi con un dolce che ricorda l'infanzia e le preparazioni della nonna.

RISOTTO AI FUNGHI

Il risotto ai funghi è un primo squisito che scalda l'anima e l'atmosfera: è il comfort food per eccellenza dell'autunno. A conquistare è la sua consistenza cremosa. Si può preparare in tanti modi, a seconda della varietà dei funghi e della cottura. Sul nostro sito spieghiamo il segreto di una mantecatura perfetta e, soprattutto, abbiamo selezionato 10 varianti del risotto ai funghi, proponendolo in tante versioni: classica, veg, raffinata, insolita e persino veloce











UN SECONDO PASSE PAR TOUT

Tipico della cucina Toscana, il pollo alla cacciatora in realtà è abbontamentemente apprezzato in tutta Italia. È semplice da cucinare, ma non tutti osano cimentarsi: per facilitare l'approccio a questo secondo appetitoso ed essere certi della riuscita, sul nostro sito trovate la ricetta, il video e tutti i passaggi spiegati bene con foto step by step.


HOME MADE WITH LOVE
In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili ci pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.
utensile per preparare il burro DELLA CASA art. 643140
stampo burro DELLA CASA art. 643142
tescoma
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
la passione in cucina.



Il tempo delle castagne

LESSATE, SOTTO SPIRITO O TRASFORMATE IN CREMA, SONO LE REGINE DELLA TAVOLA D'OTTOBRE. INSIEME A TANTE SFIZIOSE BONTÀ

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

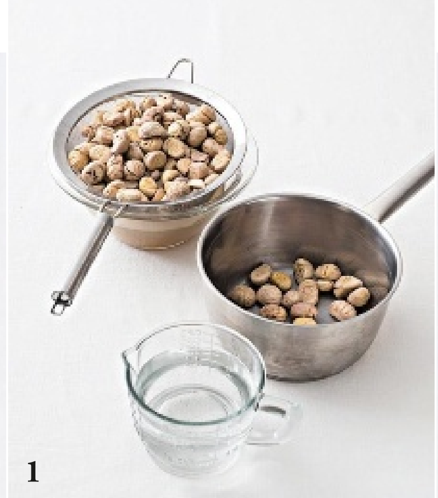
Ho una tazza da latte, molto generosa, con un solo manico e dei disegni blu. La possiedo da quando ero bambina e fortunosamente è ancora intatta. Quella tazza la usavo non più di due volte in tutto l'anno e solo ed esclusivamente per mangiare latte e castagne lesse. Quelle raccolte nei boschi dietro la casa di campagna del nonno diventavano caldarroste, oppure cotte in acqua con alloro e finocchietto si trasformavano in ballotte, da mangiare avidamente ancora calde succhiandole direttamente dalla buccia spaccata con i denti. Ma per un finale più degno erano spogliate del primo rivestimento, lessate e poi sbucciate completamente. A questo punto o finivano nella famosa tazza con il latte oppure, ricoperte da un po' di confettura di albicocche diluita sul fuoco col succo di arancia, o un po' di miele sciolto in poca panna e succo di limone erano una merenda che sanciva la fine di un'allegra castagnata. Festa recente, perché nel passato i tanti boschi di castagni che ricoprono il nostro territorio erano fonte di sostentamento. Le castagne essiccate erano trasformate in farina per diventare pane, gnocchi o per esempio paciarin-a, un surrogato piemontese della cioccolata calda fatta con farina di castagne diluita con acqua e poco latte e portata a bollore. Sull'Appennino bolognese si preparava il "manfint" una polenta tenerissima resa molle da un superiore quantitativo di acqua rispetto alla farina: da servire nelle scodelle con il ramaiolo, mentre i più ricchi potevano preparare i "marùn sòtta spirat" caldarroste senza buccia ricoperte di grappa. E a proposito di golosità, pur lontane dalle elaborazioni di pasticceria, le castagne nella loro semplicità potevano offrire delizie inaspettate come la crema di "magna Neta". L'anziana signora, di cui ho trovato traccia in un libro dedicato ai sapori del Canavese, aveva imparato la ricetta dalla moglie di un celebre "avocat" torinese presso il quale era a servizio. La crema doveva essere preparata con le castagne bianche secche delle valli di Lanzo e del Malone e una volta pronta "l'avocat" amava gustarla spalmata sul pane nero di segale. A riprova che la bontà sta nelle cose semplici.

> *segue a pag. 12*

CREMA DI CASTAGNE AL CACAO

PER 4 VASETTI DA 400 ML
500 g di castagne secche - 350 g di zucchero semolato -
2 cucchiai colmi di cacao amaro - 4/5 cucchiai di zucchero a velo
- 1 bicchierino di grappa a 45°

● **1** Mettete le castagne in un grosso recipiente, copritele con abbondante acqua bollente e lasciatele a bagno per tutta la notte finché saranno ben gonfie e reidratate. Scolate le castagne, privatele dei residui di buccia e trasferitele in una grossa pentola con 3 litri di acqua e lo zucchero semolato. Portate a ebollizione e fate cuocere a pentola semicoperta per circa 2 ore e mezza mescolando di tanto in tanto e schiacciando le castagne con il dorso di un cucchiaio di legno via via che si ammorbidiscono.
● **2** Togliete le castagne dal fuoco e frullatele con un frullatore a immersione per ottenere una crema abbastanza liscia: se il composto risulta troppo compatto aggiungete un po' di acqua bollente. Incorporate il cacao setacciato, poi unite la grappa e infine lo zucchero a velo, poco alla volta, fino a raggiungere la dolcezza desiderata. Trasferite la crema bollente in vasetti a chiusura ermetica, mettete subito il tappo e lasciate raffreddare. Conservate in frigo (fino a 1 mese) e servite su fette di pane abbrustolite, in coppa con panna montata e marron glacé sbriciolati oppure per farcire torte e meringhe.


1


2



Marun sòtta spirat

Golosissime e inebrianti, le castagne sotto spirito sono una piccola chicca gastronomica da servire dopo cena. Prepararle è semplicissimo, ci vuole solo un po' di pazienza per sbucciarle. Mettete le castagne fresche a bagno in acqua fredda per qualche ora. Praticate in ciascuna un taglietto sulla parte bombata e disponetele in una teglia foderata con carta da forno. Cuocetele in forno caldo a 220° per 25 minuti. Lasciatele intiepidire e sbucciatele, eliminando anche la pellicina che le protegge. A questo punto mettetele in un vaso di vetro, copritele con la grappa e chiudete il vaso. Si mantengono a lungo a temperatura ambiente.





Non buttate gli albumi!

Avete preparato una crema o la maionese con i soli tuorli e vi avanzano gli albumi? Non eliminateli. Si conservano 2 giorni in frigo e fino a 6 mesi in freezer in barattolini adatti al gelo o nella vaschetta per i cubetti di ghiaccio (una volta solidi, rimuoveteli e trasferiteli in sacchetti per alimenti). Ecco qualche idea per usarli, che non sia la classica meringa. **Sformatini**. Rosolate al dente delle verdure a dadini con olio e sale, mescolate con un po' di albume, disponete in stampini monoporzione oliati e infornate a 180° per 20 minuti. **Brodo chiarificato**. Aggiungete 1-2 albumi al brodo freddo, portate lentamente a bollore mescolando con una frusta: l'albume rapprendendosi catturerà tutte le impurità e basterà filtrare per ottenere un brodo limpidissimo. **Panna cotta**. Scaldate 250 ml di panna fresca con 70 g di zucchero. Spegnete il fuoco e unite 2 albumi leggermente montati e 1 bustina di vaniglia o poca scorza di limone grattugiata. Versate del caramello in stampini individuali, riempite con la panna e cuocete in forno a bagnomaria per 1 ora e mezza a 120°. Fate rapprendere per una notte in frigo.

Parola d'ordine: conservare. Sotto spirito, nei vasetti, nel freezer. Un modo per ridurre lo spreco, ma anche per avere tante basi pronte all'uso

Una scorta di patate già tagliate

Avere in freezer una riserva di patate già pulite e tagliate è comodissimo e abbrevia sensibilmente i tempi di preparazione. In pochi minuti potrete improvvisare deliziosi contorni al forno, in padella o in frittura. Scegliete patate di ottima qualità, meglio se di montagna e non farinose, oppure rosse o Bintje (belghe). Sbucciatele e tagliatele a bastoncini per la frittura, a mezzelune per il forno, a fette di 1/2 cm di spessore per saltarle in padella, a dadini per le patate Pont Neuf (ideali da saltare in padella con aromi). A questo punto lavatele a lungo nello scolapasta finché non rilasceranno più amido (cioè smetteranno di essere viscose). Asciugatele molto bene e disponetele a strati in vassoi senza sovrapporle e inframezzando ogni strato con un foglio di carta da forno. Congelatele e, quando saranno indurite, trasferitele in pratici sacchetti per alimenti. Al momento opportuno potrete cucinarle direttamente senza scongelarle.



Caramello: istruzioni per l'uso

Prepararlo è davvero facile: bastano 250 g di zucchero, poche gocce di succo di limone e 2 cucchiai di acqua. Scegliete una piccola pentola con i bordi stondati (meglio se in rame) oppure una padella: non usate i pentolini con le pareti verticali, perché l'angolo interno fa bruciare lo zucchero. Mettete nel tegame 2 cucchiai di zucchero, l'acqua e il succo di limone. Disponete su fiamma bassa e, appena lo zucchero sarà sciolto, aggiungetene altri 2 cucchiai, continuando così fino a terminarlo. Quando il caramello avrà un colore ambrato scuro, spegnete il fuoco: otterrete il cosiddetto caramello secco (se tenuto in frigo resta liquido), ottimo come base di torte rovesciate e dolci al cucchiaio. Se preferite un caramello morbido, aggiungete a quello base 100 ml di acqua bollente poca alla volta. Se invece lo volete stile mou, al posto dell'acqua unite 250 ml di panna fresca. Entrambi si usano per guarnire gelati, semifreddi, panne cotte, bavaresi. Tutte le versioni durano fino a 6 mesi in frigo. Un'idea sciué sciué? Fate colare il caramello mou su una coppa di banane, panna e mandorle a lamelle.





Condire con il wasabi

Pungente e piccantissimo, il wasabi è una radice giapponese a polpa verde. In commercio, si trova in pasta o in polvere da diluire con acqua; più raro quello fresco da grattugiare. In genere, accompagna il sushi e si può stemperare con la salsa di soia, ma è ottimo anche per preparare sfiziose vinaigrette o citronnette. Mescolate 2 cucchiai di aceto di riso (oppure di mele o balsamico, o succo di limone o di lime) con poco sale, 1/2 cucchiaino di zucchero o miele, una punta di wasabi, pepe e qualche goccia di olio di sesamo e di salsa di soia. Quindi, sbattendo con una forchetta, montate il tutto versando a filo una quantità di olio sufficiente a ottenere una salsina ben emulsionata (si conserva in frigo in vasetto). Usatela per condire carpacci di terra o mare oppure insalate tiepide di patate e tonno fresco. In altrenativa, mescolate il wasabi con la maionese e servite con pesci o crostacei fritti o al vapore. Una curiosità? Provatelo mescolato a un gelato di yogurt, crema, pistacchio o fior di latte.



AMO ESSERE
SENZA GLUTINE

Amo Essere è la linea completa di prodotti senza glutine che trovi in esclusiva da Eurospin. Dalla pasta, ai biscotti, ai prodotti da forno, ai sostitutivi del pane: naturalmente privi di glutine, ma assolutamente ricchi di gusto.



PIZZA MARGHERITA 300 g

3,39

AL KG 11,30

IN ESCLUSIVA
DA EUROSPIN


PHILIPS
Riscopri il gusto della pasta fatta in casa
Con Philips Pasta Maker combini ingredienti freschi e genuini per creare ogni volta il piatto che desideri. Non solo pasta all'uovo, ma anche a base di tutti i tipi di farina (integrale, senza glutine, insaporita con succhi di verdura e per ogni intolleranza alimentare).
E grazie ai programmi automatici per impastare ed estrudere potrai preparare in soli 10 minuti la tua pasta fresca... giusto il tempo di far bollire l'acqua!
innovation you
PHILIPS
Pasta Maker
Avance Collection
PHILIPS

GLUTEN FREE

Flan di verdure con salsa di noci, gnocchetti di zucca con farina di ceci al bacon, bocconcini di manzo impanati con sesamo e capresina di carote e cannela. Sono i piatti deliziosi ideati per questo corso dalla nostra chef Eva Golia, adatti ai celiaci e a chi desidera limitare il consumo di glutine, proteina vegetale contenuta in molti cereali. Realizzare golose ricette anche dovendo rinunciare a frumento, orzo, segale, avena e farro è possibile. Bastano pochi trucchi e un po' di fantasia. Martedì 4 ottobre dalle 18 alle 21.





CUCINA GIAPPONESE

Leggere ed eleganti le ricette giapponesi sono sempre gradite dagli ospiti. Per offrire loro un menu equilibrato e di sicuro effetto la nostra chef Monica Sartoni Cesari ha ideato un corso speciale. Insegnerà come realizzare perfetti Makisushi (sushi misti arrotolati con alga nori), Temaki sushi (sushi a cono), Chirashi sushi (sushi nella ciotola) e il riso per accompagnare. Mercoledì 26 ottobre dalle 18 alle 21.

ABC DELLA CUCINA

Ecco un pacchetto completo per realizzare nuovi piatti che propone una full immersion nel week end divisa in 4 lezioni (acquistabili anche singolarmente): pasta fresca ripiena asciutta e in brodo; la frittura perfetta; involtini, polpettine e saltimbocca; passione crostate. L'8 e il 9 ottobre tutto il giorno.



DEDICATO AI PICCOLI CHEF

I bambini sono sempre più entusiasti di mettersi ai fornelli e i corsi della nostra scuola sono fatti su misura per loro. Specialmente il prossimo: Meraviglie al cioccolato. L'ha ideato Daniela Pignatti, la "maestra" cuoca che ogni mese sforna nuove idee per piccoli chef. Questa volta si impara a scegliere, tritare, fondere il cioccolato per realizzare golosi dolcetti e una sfiziosa torta morbida con pere e amaretti.
Il 2 ottobre dalle 10.30 alle 13.



PASTICCERIA PER TUTTI

Torte, brioches, pasticcini, gelati, sorbetti e decorazioni a base di zucchero: cake design incluso. Sono questi i temi caldi per la settima edizione del Cake Festival. Tra concorsi, dimostrazioni pratiche e degustazioni, non poteva mancare la Scuola di Sale&Pepe, che proporrà show cooking e corsi a tema. A Milano dal 7 al 9 ottobre. L'ingresso è gratuito, previa iscrizione sul sito www.cakedesignitalianfestival.com.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina



Le gioie della vendemmia

A CELEBRARE LA RACCOLTA DELL'UVA, UN PRANZO GOURMET MA ISPIRATO ALLA CULTURA CONTADINA, TRA I VIGNETI PIÙ PREGIATI D'ITALIA

testo di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni, foto di Michele Mulas, styling di Federica Bianco di San Secondo. Scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia Paolo Bonanni per averci ospitato a Cascina Marcello

Tra tutte le attività che si svolgono in campagna è di gran lunga la più attesa: finalmente tra settembre e ottobre è tempo di vendemmia, da sempre il momento più festoso della civiltà contadina. Ma anche quello in cui tirare le somme di un'intera annata di lavoro e sentirsi francamente premiati da ciò che la natura ha donato. Alla vendemmia un tempo partecipavano tutti, anche i nonni e i bambini. Arrivati nei campi scaricavano cesti e secchi sotto il pergolato e aiutavano a riempirli di grappoli maturi.

> segue a pag. 20





Gli amici arrivano verso mezzogiorno portando in regalo piante aromatiche che saranno immediatamente utilizzate in cucina





Terrina di acciughe in salsa rossa tostato
pag. 26

> *segue da pag. 18*

Oggi la gioia del pranzo che scandiva le giornate di lavoro si rinnova in un menu abbondante e squisito. Nella cascina circondata da colline coperte di vigneti, si approfitta degli ultimi tepori estivi per trascorrere una giornata con bambini e amici, raccontando agli uni storie di vita contadina e offrendo agli altri le eccellenze enologiche e la raffinatezza della tavola. Ad aprire il pranzo è la terrina di acciughe. Ha un sapore robusto e penetrante, grazie ai capperi, al peperone e, ovviamente, alle gustosissime acciughe, ma non rinuncia a creatività ed eleganza diventando gelatina.

> *segue a pag. 23*



A raccogliere le verdure dell'orto, il nostro ospite Paolo Bonanni. La sua Cascina Marcello si trova a Somano (Cuneo) e sarà presto trasformata in un b&b con piscina. Info: 335 7405879; bedandbreakfast-langhe.com



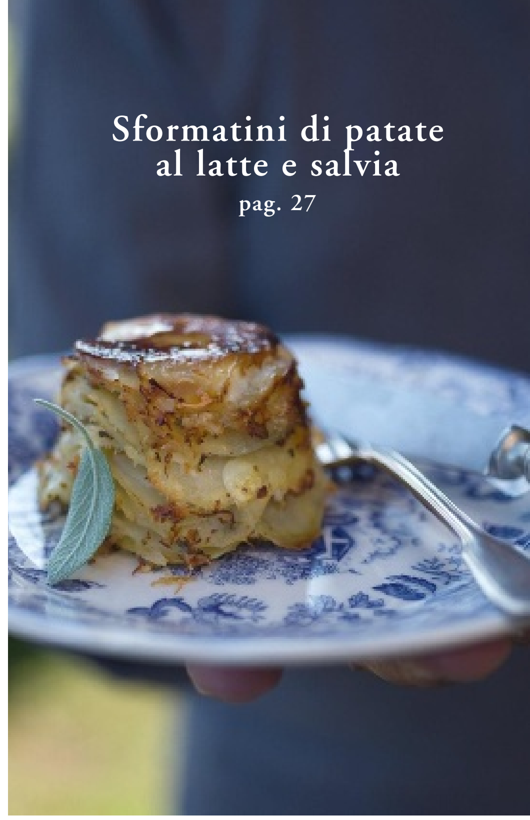


SOMA

Lavate un grappolino di uva Moscato o Dolcetto, asciugatela, staccate gli acini, tagliateli a metà e, se preferite, eliminate i semi. Tritate finemente 10 g di finocchietto selvatico e sbucciate 2 spicchi d'aglio. Tagliate a fette di circa un centimetro di spessore 500 g di pane casereccio, tostatele sotto il grill o su una piastra di ghisa rigirandole sui due lati fino a che sono dorate. Sfregatele subito con l'aglio, suddividetevi 120 g di lardo a fette e qualche acino d'uva e completate con il fiocchetto e una generosa macinata di pepe.







Sformatini di patate al latte e salvia

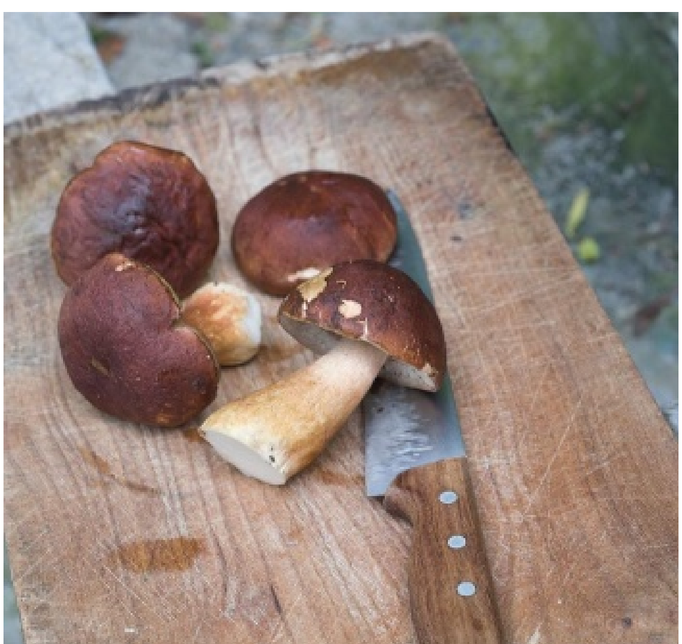
pag. 27

Una tovaglia di lino, piatti di porcellana, posate dell'argenteria di famiglia e un'alzatina con frutti dai colori autunnali che fa da centrotavola.



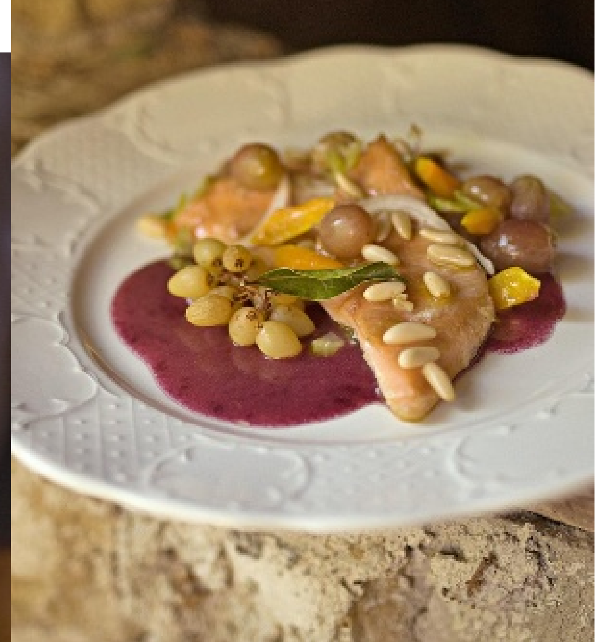
Gnocchetti di ricotta e maggiorana con porcini

pag. 26





Scaloppe di trota all'uva e pinoli con salsa al Dolcetto
pag. 27





Il secondo di pesce pare un quadro: le scaloppe di trota sono accompagnate dalla salsa al Dolcetto, frutta e ortaggi completano l'opera

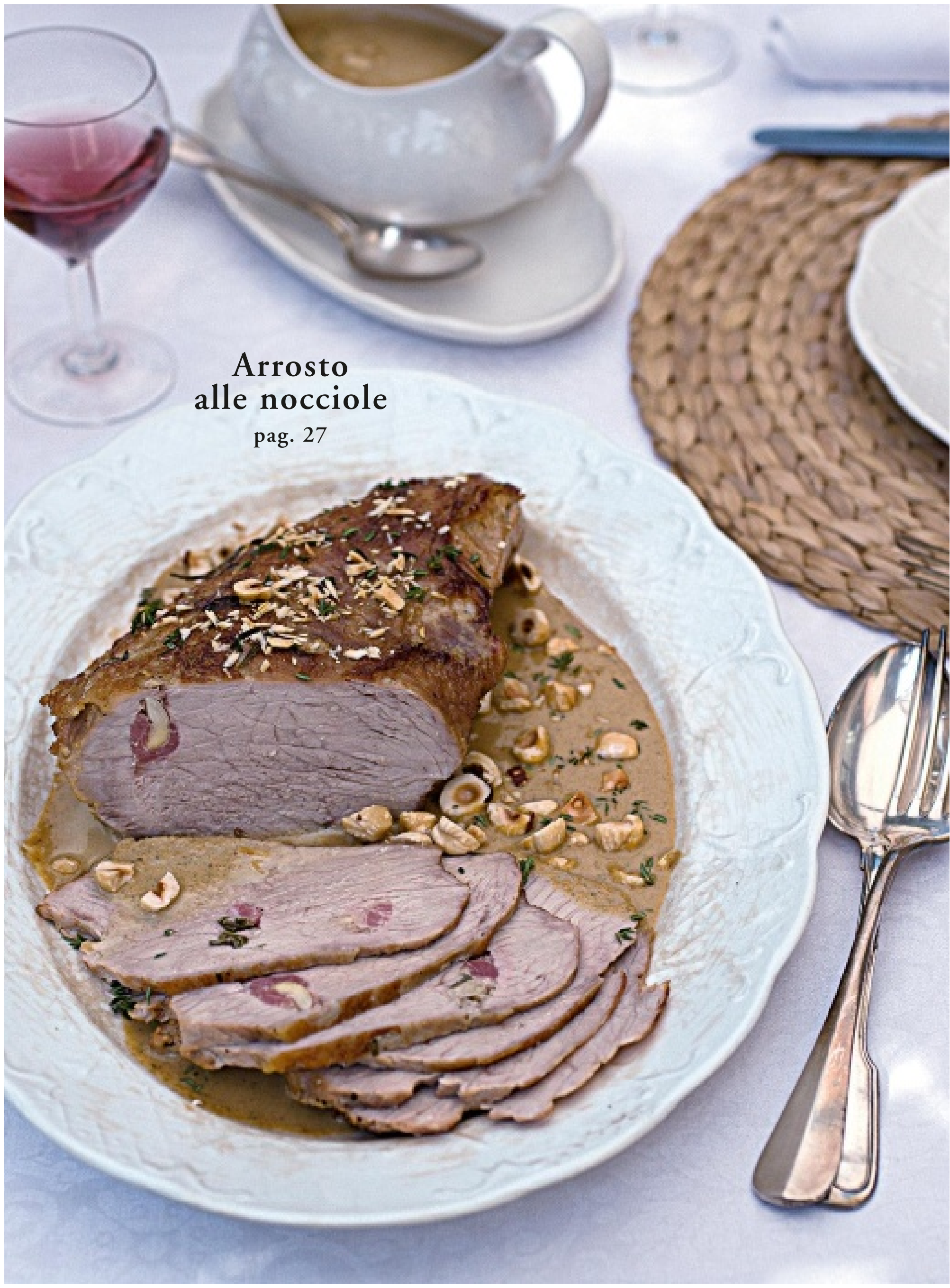
> segue da pag. 20

Insieme ai crostoni con fettine di lardo e chicchi d'uva, aromatizzati con aglio e finocchietto selvatico, prepara il palato e risveglia i sensi in attesa del primo piatto. Ma consente anche di cominciare a sorseggiare un calice di vino godendosi il candore della tavola vestita di una bella tovaglia di lino immacolata, con stoviglie di nostalgica eleganza e posate d'argento. Certo, non tutti hanno la fortuna di avere una casa in campagna, ma da nord a sud, dai filari piemontesi a quelli liguri, passando per la Toscana e fino al nostro meridione, esistono ancora piccole tenute che offrono ospitalità e consentono, a chi lo desidera, di unirsi al lavoro in vigna. Oppure cascine d'epoca immerse tra i filari e trasformate in appartamenti e bed & breakfast, dove concedersi un weekend con gli amici. Dopo l'antipasto, è la volta degli gnocchetti di ricotta e maggiorana conditi con i porcini. Se l'uva è protagonista indiscussa della campagna autunnale, i funghi freschi lo sono dei boschi. Perché scegliere? Meglio averli entrambi. Stessa filosofia per i due secondi, uno di pesce e l'altro di carne. Il primo è bello come un quadro espressionista dedicato alla stagione e ai suoi prodotti. La scaloppa di trota che ne è protagonista fa da "sfondo" a una pioggia di acini d'uva dalla fresca e acidula freschezza, alle verdure di stagione raccolte nell'orto dietro la cascina, agli odori e ai pinoli.

> segue a pag. 24



Aspettando il dessert, si sorseggia un bicchiere di rosso delle Langhe, mentre i più piccoli fanno capriole sui prati



Arrosto alle nocciole
pag. 27

> *segue da pag. 23*

A completamento dell'opera la pennellata rosso rubino "dipinta"dalla salsa al Dolcetto, uno dei più pregiati vini piemontesi che proprio a Dogliani, dove è stato realizzato il nostro servizio, ha una Docg. Di tutt'altra "sostanza" il contorno: sformatini di patate al latte, morbidi in bocca, profumati di salvia e mantecati dal parmigiano reggiano. Si accompagnano bene anche all'altro secondo, il succoso arrosto di vitello, insaporito e aromatizzato con una lardellatura di pancetta, rosmarino e aglio. Qui il tocco gourmet è dato dalle nocciole del Piemonte, in parte frullate con gli ingredienti del sugo, in parte lasciate a pezzetti così da donare all'intingolo una consistenza croccante e sorprendente. Basterebbe il profumo dell'aria per rendere speciale questa giornata. Poi qualcuno propone di raggiungere la piazza dove si è già radunato quasi tutto il paese. Prima però la piccola di casa svela l'ultima portata che non vede l'ora di assaggiare. È un dessert racchiuso in un bicchiere, un gioco di consistenze e di contrasti, ricco di panna, albumi montati, zucchero e nocciole tostate nel caramello. Con il freddo che sublima meravigliosamente tanta dolcezza.

BERE GIUSTO

Il Vermentino della Lunigiana, sapido e generoso, non ha aromi particolari e si offre in modo semplice e schietto, rivelando la sua parte migliore proprio sulla ricchezza della terrina di acciughe e degli gnocchetti di ricotta e maggiorana con porcini. L'uso del Dolcetto nella cottura della trota c'invita a portarlo anche a tavola, ne scegliamo una versione non troppo acida e tannica, come quella delle Langhe Monregalesi, dalla quale possiamo aspettarci anche un ottimo accostamento sull'arrosto. Al semifreddo alle nocciole dedichiamo, infine, una coppa di Moscato d'Asti.



Sopra, le nocciole vengono bagnate nel caramello ben caldo, si attende che quest'ultimo intiepidisca e poi si scolano su un foglio di carta da forno. Si tratta della varietà Tonda Gentile del Piemonte Igp, coltivata nel Basso Piemonte.



Semifreddo alle nocciole

pag. 27



TERRINA DI ACCIUGHE IN SALSA ROSSA CON SFOGLIATE DI PANE

PER 6 PERSONE
100 g di acciughe sotto sale - 1 kg di pomodori pelati - 60 g di capperi sotto sale - 1 peperone rosso - 1 cucchiaino di zucchero - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaio di senape dolce - 30 g di gelatina in fogli - un mazzetto di basilico - 3 rametti di timo - 100 g di pane all'olio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua. Sciacquate i capperi e le acciughe e mettete a bagno anch'essi separatamente per 20 minuti. Sciacquate di nuovo capperi e acciughe e private queste ultime della lisca centrale, quindi stendetele ad asciugare su carta da cucina.
● **2** Pulite il peperone, riducetelo a tocchetti e riunitelo in una casseruola con i pomodori a pezzetti, il loro succo, l'aglio sbucciato, lo zucchero, la senape, i rametti di timo legati tra loro, 50 g di capperi e 5-6 foglie di basilico. Unite 4 cucchiai d'olio e una presa di sale, portate a ebollizione e cuocete per 30 minuti, coperto e a fuoco medio. Eliminate il timo.
● **3** Frullate con un mixer a immersione, unite la gelatina strizzata e mescolate finché si sarà sciolta e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente. Versatene la metà in uno stampo da plum cake di 22x8 cm, disponete al centro i filetti di acciuga e trasferite lo stampo in frigo per 30 minuti. Coprite con la salsa rimasta e passate di nuovo in frigo per 6 ore. Nel frattempo tagliate il pane a fettine e tostatele in forno a 200° per 5-6 minuti. Sformate la terrina immergendo lo stampo per pochi secondi in acqua bollente, decoratela con il basilico e i capperi rimasti e servite con il pane tostato.

MEDIA
- **Preparazione 25 minuti**
- **Cottura 35 minuti**
- **185 cal/porzione**

GNOCCHETTI DI RICOTTA E MAGGIORANA CON PORCINI

PER 6 PERSONE
600 g di ricotta romana o di pecora - 150 g di farina - 2 tuorli - 4 rametti di maggiorana - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 800 g di porcini - 1 porro - 200 g di panna acida - 2 dl di brodo vegetale - 30 g di burro - noce moscata - sale - pepe nero

● **1** Pulite i funghi eliminando la parte terrosa del gambo, sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente, asciugateli con carta da cucina e tagliateli a fette di 1/2 cm di spessore. Mondate il porro e tagliatelo a fettine.
● **2** Sciogliete il burro in una padella, unite il porro e i funghi, salate e cuocete coperto a fiamma dolce per 15 minuti. Unite il brodo caldo e lasciatelo leggermente evaporare. Aggiungete la panna, reolate di sale e tenete in caldo.
● **3** Impastate la ricotta con i tuorli, il parmigiano reggiano grattugiato, la farina setacciata, una presa di sale, le foglioline di 2 rametti di maggiorana tritate, un pizzico di noce moscata grattugiata e una macinata di pepe.
● **4** Formate dei cordoncini del diametro di 2 cm e ricavate gli gnocchi. Cuoceteli in acqua salata in leggera ebollizione fino a quando verranno a galla. Raccoglieteli con una schiumarola e trasferiteli nella padella con i funghi. Scuotetela leggermente per amalgamare il tutto. Unite le foglioline di maggiorana rimaste e servite.

MEDIA
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 20 minuti**
● **440 cal/porzione**

SCALOPPE DI TROTA ALL'UVA E PINOLI CON SALSA AL DOLCETTO

PER 6 PERSONE
6 filetti di trota salmonata - 200 g di uva rosata - 200 g di uva bianca - 50 g di pinoli - 1 piccola cipolla bionda - 2 costole di sedano verde - 2 carote - 1 foglia di alloro - 2 rametti di timo - 3 dl di Dolcetto - 20 g di farina - 50 g di burro - sale - pepe nero

● **1** Private i fletti di pesce di pelle e lische e suddividete ognuno in tre parti praticando i tagli in sbieco. Sbucciate la cipolla e riducetela a spicchietti, pelate le carote e tagliatele a lamelle, eliminate i filamenti dalle costole di sedano e affettatele.
● **2** Sciogliete 30 g di burro in una teglia, unite le verdure preparate, l'alloro, i rametti di timo legati tra loro, le scaloppe di trota, i pinoli e gli acini d'uva lavati. Salate e infornate il pesce a 180° per 15-20 minuti.
● **3** Sciogliete il burro rimasto in un pentolino, unite la farina, fatela tostare per 2 minuti su fiamma bassa, unite il Dolcetto e cuocete, sempre su fiamma bassissima, per 7-8 minuti mescolando spesso. Salate e pepate. versate un mestolino di salsa in ogni piatto e disponetevi sopra le scaloppe di trota con il loro condimento.

MEDIA
● **Preparazione 20**
● **Cottura 30 minuti**
● **370 cal/porzione**

ARROSTO ALLE NOCCIOLE

PER 6 PERSONE
900 g di noce di vitello - 100 g di nocciole tostate - 1,5 dl di Marsala - 1/2 litro di brodo vegetale - 1 spicchio d'aglio - 1 rametto di rosmarino - 2 rametti di timo - 50 g di pancetta tesa - 30 g di farina - 60 g di burro - sale

● **1** Prelevate gli aghi del rosmarino e tritateli finemente, sbucciate lo spicchio d'aglio, tagliatelo a metà, eliminate l'anima centrale e riducetelo a filetti. Tagliate la pancetta a striscioline. Praticate numerose incisioni nello spessore della carne e infilate in ognuna poco rosmarino, un pezzetto di pancetta e uno di aglio.
● **2** Salate la carne, rosolatela in una casseruola con 30 g di burro, rigirandola su tutti i lati. Bagnatela con il Marsala e fatelo parzialmente evaporare su fiamma vivace. Unite 2 dl di brodo bollente, trasferite la casseruola in forno già caldo a 180° e cuocete la carne per 1 ora. Unite le nocciole tritate grossolanamente e proseguite la cottura per un'altra ora bagnando la carne di tanto in tanto con il suo fondo di cottura.
● **3** Nel frattempo sciogliete il burro rimasto su fiamma bassa, unite la farina e lasciatela tostare finché inzia inizia a scurire. Versate il brodo rimasto e cuocete la salsa per 8 minuti mescolando spesso.
● **4** Levate la carne dalla casseruola e tenetela in caldo. Prelevate dal suo sugo la metà delle nocciole e tenetele da parte. Frullate le rimanenti con il fondo di cottura e la salsa preparata fino a ottenere una crema. Servite la carne a fette con la salsa, le nocciole tenute da parte e le foglioline di timo.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 2 ore**
● **420 cal/porzione**

SFORMATINI DI PATATE AL LATTE

PER 6 PERSONE
800 g di patate piccole - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 12 foglie di salvia - 3 dl di latte - 40 g di burro - sale

● **1** Pelate e lavate le patate, tagliatele a fettine sottilissime con una mandolina e, man mano che sono pronte, mettetele a bagno in una ciotola colma d'acqua. Scolatele, trasferitele in una pentola con altra acqua fredda e portate a ebollizione. Unite una presa di sale e cuocete le patate per 2 minuti. Scolatele delicatamente e stendetele a raffreddare su carta da forno.
● **2** Imburrate 6 stampini di 7 cm di diametro. Tritate nel mixer le foglie di salvia con il parmigiano reggiano. Riempite gli stampi alternando strati di patate e di parmigiano alla salvia.
● **3** Versate il latte negli stampini e infornate a 180° per circa 30 minuti. Lasciate intepidire per 5 minuti, togliete gli sformatini dagli stampi e servite.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 40 minuti**
● **230 cal/porzione**

SEMIFREDDO DI NOCCIOLE

PER 6 PERSONE
350 g di nocciole tostate - 3 dl di panna fresca - 3 albumi - 180 g di zucchero - sale

● **1** Tritate finemente nel mixer 300 g di nocciole e 40 g di zucchero. Portate a ebollizione 1,5 dl d'acqua con 100 g di zucchero e fate cuocere per 3 minuti fino a che vedrete grosse bolle. Intanto montate gli albumi e, quando lo sciroppo sarà pronto, versatelo a filo sugli albumi, continuando a montare per 5-6 minuti.
● **2** Montate la panna, amalgamatela alla polvere di nocciole e agli albumi montati, suddividete il composto in 6 bicchieri e metteteli in freezer per 4 ore.
● **3** In un pentolino, fate caramellare lo zucchero rimasto a fuoco dolce con un cucchiaio d'acqua. Unite le nocciole rimaste, lasciate intiepidire il caramello e scolate le nocciole. Disponetele sul semifreddo e servite.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti**
● **630 cal/porzione**

Cooking Chef Kenwood

il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA SOLO IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO





UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef Kenwood è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti: uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.

KENWOOD kenwoodclub.it


1


2


3


4


5


6

MACCHERONCINI CON RAGÙ DI CONIGLIO E PORCINI

250 g di farina 0 - 2 uova -700 g di polpa di coniglio - 100 g di pancetta in un solo pezzo - 1 costola di sedano - 1 carota - 1 grossa cipolla o 2 più piccole - vino bianco - 1 kg di funghi porcini - 2 spicchi d'aglio - parmigiano reggiano a scaglie - burro - 1 bicchiere di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Versate 250 g di farina e le 2 uova nel Cooking Chef e azionatelo per 1 minuto con il gancio impastatore, in modo da ottenere un impasto a briciole.
- **2** Montate il torchio con la trafila per maccheroncini. Versate gradualmente l'impasto sbriciolato nell'imboccatura e, man mano che esce la pasta dalla trafila, ricavate maccheroncini di 3-4 cm di lunghezza.
- **3** Mettete il tritacarne sul Cooking Chef Kenwood, fissatelo e macinate prima la pancetta e poi la polpa di coniglio.
- **4** Sistemate il food processor sul Cooking Chef Kenwood e sminuzzate il sedano e le cipolle mondati e tagliati a pezzetti.
- **5** Montate l'attrezzo per tagliare a dadini sul Cooking Chef e riducete la carota a cubetti. Pulite i funghi prima con una spazzolina a setole delicate, poi con un telo pulito inumidito e affettateli.
- **6** Inserite il gancio con spatola a spirale, impostate la temperatura a 110° per soffriggere l'aglio e i funghi, regolate di sale e pepate. Quando la parte liquida sarà completamente evaporata, togliete i funghi dal recipiente. Mantenete la stessa temperatura e mettete nel recipiente il trito di verdure, poco sale, la pancetta macinata, un filo d'olio e impostate sulla velocità di mescolamento (1) per 5-10 minuti. Unite la carne e lasciatela soffriggere per circa 15 minuti. Bagnate con 1 bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare e proseguite la cottura a 90° per circa 40 minuti; se necessario bagnate con il brodo. Lessate la pasta al dente in abbondante acqua bollente salata, scolatela, conditela con il ragù di coniglio e i funghi; completate con le scaglie di parmigiano reggiano e servite.


Sir Winston Tea
FINEST TEA TRADITION
UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ
Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea
Sir Winston Tea
TÈ VERDE BIO
Sir Winston Tea
ZENZERO E ARANCIA
TÈ VERDE
Sir Winston Tea
MIRTILLO
DETEINATO
Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.
www.sirwinstontea.it
hmc.it



Miniature di bosco in tavola

UN'ALZATINA ZEPPA DI FUNGHETTI, MUSCHIO E FELCI PER EVOCARE L'AUTUNNO

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni







PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 1 alzatina bianca concava di circa 18 cm di diametro - 1 spugna per fioristi rotonda di circa 15 cm di diametro - 4 o 5 zolle di muschio - 1 cestino di piccoli funghi singoli e a gruppi (champignon, pioppini, cornucopie, pleurotus) - 2 rami di felce - 5/6 arachidi con il guscio - 5/6 mandorle con la buccia - 5/6 nocciole sgusciate - alcuni stuzzicadenti

● **1** Riempite di acqua il lavello o un catino e appoggiatevi la spugna. Lasciate che affondi impregnandosi di acqua, sgocciolatela e appoggiatela su un tagliere. Con un coltello affilato rifilate i bordi superiori della spugna per darle una forma a cupola in misura con l'alzatina.
● **2** Appoggiate la spugna sull'alzatina e posizionate le parti ritagliate sui bordi. Ricoprite la cupola di spugna col muschio. Infilate gli stuzzicadenti nei gambi dei funghi o dei gruppi di funghi e inseriteli nella spugna alternando altezze, forme e colori.
● **3** Posizionate tra i funghi, appoggiandole direttamente sul muschio, le arachidi, le mandorle e le nocciole, per creare una miniature di sottobosco. Completate la composizione inserendo al centro e ai lati della cupola di muschio alcune felci divise in rami più piccoli.



Lunghe di tradizione

REGINETTE, TAJARIN & CO: 6 PASTE DI UNA VOLTA CATTURANO E TRATTENGONO SUCCULENTI RAGÙ DI CARNE E GHIOTTI INTINGOLI CON VERDURE ED ERBE AROMATICHE

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



FERRETTI AL RAGÙ DI CARNE E PEPERONI CRUSCHI

PER 4 PERSONE
400 g di ferretti - 400 g di carne macinata mista di manzo e suino - 500 g di polpa di pomodoro - 1 spicchio di aglio - 1 cipolla - 1 carota - 2 peperoncini - 30 g di peperoni cruschi - 1 cucchiaino di zucchero di canna grezzo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate un battuto con aglio, cipolla e carota e fatelo appassire con un filo di olio, i peperoni cruschi spezzettati e i peperoncini privati dei semini e tagliati a metà.
● **2** Unite la carne, rosolatela qualche minuto, poi aggiungete la passata di pomodoro, lo zucchero e un pizzico di sale e lasciate cuocere il ragù a fuoco bassissimo per mezz'ora.
● **3** Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela, rovesciatela nel tegame con il ragù e servite immediatamente.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **530 cal/porzione**

Ciotola in porcellana Serax, piatto piano Stamperia Bertozzi, tessuti in garza Forme di Farina; nell'altra pagina, cassetti in legno Novità Home, tessuti Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



TRIPOLINE CON SUGO ROSSO ALLE ACCIUGHE, PINOLI, UVETTA E MOLLICA CROCCANTE

PER 4 PERSONE
400 g di tripoline - 1 cipolla - 2 acciughe sotto sale - 80 g di uvetta - 80 g di pinoli - 400 g di passata di pomodoro - 1 fetta di pane tipo pugliese - 1 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate e affettate la cipolla e fatela appassire a fuoco dolce con un filo di olio. Diliscate le acciughe, sciacquatele e stemperatele nel soffritto. Unite l'uvetta, poi aggiungete la passata di pomodoro e cuocete a fuoco medio per una ventina di minuti. Tostate qualche minuto i pinoli in un padellino e poi uniteli al sugo. Regolate di sale e di pepe.
● **2** Tritate grossolanamente nel mixer la mollica del pane privato della crosta con l'aglio, mezzo cucchiaio di olio, un pizzico di sale e di pepe e tostate il mix di briciole in un padellino antiaderente.
● **3** Cuocete le tripoline in abbondante acqua salata, quindi scolatele e conditele con il sugo.
● **4** Cospargete la pasta con le briciole di pane e servite subito.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 590 cal/porzione

Ciotola in porcellana la Rinascente, tovagliolo Once Milano. Nell'altra pagina, ciotola Serax, tagliere in ceramica Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

TAJARIN CON FEGATINI E ZUCCA

PER 4 PERSONE
500 g di tajarin freschi - 300 g di zucca già pulita - 300 g di fegatini - 1 cipolla - 2 rametti di rosmarino - aceto bianco - 1/2 bicchiere di vino bianco - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sciacquate i fegatini in una ciotola con acqua e 2-3 cucchiai di aceto; sgocciolateli e asciugateli su qualche foglio di carta assorbente. Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela appassire con il burro.
● **2** Tagliate a dadini la zucca e rosolatela a parte con un filo di olio, poi unitela al soffritto. Tritate e rosolate a parte anche i fegatini con poco olio e il rosmarino a fiamma vivace: sfumateli con il vino, uniteli alla zucca e cuocete ancora qualche minuto.
● **3** Nel frattempo cuocete i tajarin in abbondante acqua salata.
● **4** Bagnate il condimento con poca acqua di cottura della pasta e schiacciate con una forchetta qualche dadino di zucca e qualche fegatino in modo da formare un fondo un po' cremoso.
● **5** Scolate la pasta, conditela con il sugo, pepate a piacere e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **555 cal/porzione**





STRANGOZZI ALLA NORCINA

PER 4 PERSONE
500 g di strangozzi freschi - 250 g di salsiccia - 80 g di pancetta dolce a fettine spesse - 1 spicchio di aglio - 1 rametto di rosmarino - 2 cucchiai di latte - 50 ml di panna fresca - 50 g di ricotta - 1 mazzetto di timo - 1 tartufo nero (25 g circa) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a stricioline la pancetta e rosolatela in padella con un filo di olio, lo spicchio di aglio sbucciato, la salsiccia sbriciolata e il rametto di rosmarino. Aggiungete la ricotta e stemperatela unendo anche il latte e la panna.
● **2** Intanto cuocete la pasta in abbondante acqua salata.
● **3** Scolate la pasta, rovesciatela nel tegame con il condimento e profumatela con una manciata di foglioline di timo. Pepate a piacere e completate con il tartufo a lamelle sottili.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 615 cal/porzione

FUSILLI LUNGHI CON SUGO PAESANO

PER 4 PERSONE
500 g di fusilli lunghi bucati - 80 g di capocollo - 25 g di funghi essiccati - 30 g di ricotta salata da grattugiare - 600 g di pomodori pelati - 1/2 spicchio di aglio - 1 cipolla - 1/2 cucchiaino di semi di finocchio - 1 peperoncino - un mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d’oliva - sale

● **1** Ammollate i funghi in acqua a temperatura ambiente; tritate aglio e cipolla e fateli appassire in un tegame a fuoco dolcissimo con un filo di olio, il peperoncino a rondelle, un pizzico di sale e i semi di finocchio. Unite anche i funghi strizzati e tritati grossolanamente, lasciate insaporire qualche minuto, poi aggiungete i pelati sminuzzati. Mescolate, coprite parzialmente il recipiente e cuocete a fiamma dolce per 30 minuti.
● **2** Intanto cuocete la pasta in abbondante acqua salata; tagliate a striscioline il capocollo e tostatelo in una padella antiaderente senza condimento. Quando sarà croccante, unitelo al sugo.
● **3** Scolate i fusilli, rovesciateli nel tegame con il condimento, unite una manciatina di prezzemolo tritato e mescolate bene. Cospargete con la ricotta grattugiata con la grattugia a fori grossi e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 45**
● **425 cal/porzione**



Piatto Madame Gioia Home, cestino in metallo Funky Table, tessuti Forme di Farina. Nell’altra pagina, ciotola Serax, piatto piano la Rinascente, bicchiere Zara Home. Indirizzi a pagina 6

Ciotola in porcellana con decori Stamperia Bertozzi, tovagliolo in lino Once Milano. Indirizzi a pagina 6

BUSIATE CON BROCCOLI, PESTO DI PISTACCHI E POMODORI SECCHI

PER 4 PERSONE

400 g di busiate - 400 g di cimette di broccoli - 120 g di pistacchi sgusciati e spellati - 1 ciuffo di basilico - 10 foglie di prezzemolo - 20 g di pecorino grattugiato - 1 spicchio di aglio - 60 g di pomodorini semi-secchi sott'olio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scottate i broccoli in acqua salata e scolateli appena saranno morbidi tenendo da parte 100 ml di acqua di cottura. Frullate 100 g di cimette con i pistacchi, il basilico, il prezzemolo, 50 ml di olio, l'acqua di cottura dei broccoli e il pecorino.
● **2** Strofinate un tegame con l'aglio e scaldatevi un filo d'olio con i pomodorini semi-secchi: unite le cimette di broccoli rimaste e fatele insaporire qualche istante.
● **3** Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e intanto bagnate i broccoli con un mestolino dell'acqua di cottura.
● **4** Scolate le busiate, rovesciatele nel tegame con i broccoli e i pomodorini: poi togliete dal fuoco, condite con il pesto di pistacchi, pepate a piacere e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **680 cal/porzione**





Che biscotti facciamo oggi?

CON BISCUITS MARCATO PUOI REALIZZARE FINO A 20 TIPI DI BISCOTTI IN CASA DIRETTAMENTE SULLA TEGLIA DA FORNO.



Fare i biscotti non è mai stato così semplice! Biscuits, della linea Marcato Design, è la macchina per biscotti dalla forma ergonomica e dalla massima praticità di utilizzo. Basta riempirla con l'impasto preparato per ottenere fino a 20 forme diverse di biscotti, semplicemente modificando le trafile in dotazione. Biscuits Marcato viene realizzata in lega di alluminio anodizzato per alimenti; garantita per 10 anni, è disponibile nelle colorazioni rame, argento, nero, rosso, blu, verde e rosa.



Farina e fiocchi di cereali fatti in casa con Marga Mulino

Per ottenere la farina d'avena utilizzata come ingrediente nella ricetta dei biscotti, è possibile utilizzare Marga Mulino della linea Marcato Design, la nuova macchina per ottenere facilmente in casa fiocchi di cereali e farine di grani teneri o duri.

Biscotti d'avena

(Ricetta di Paola Ferro - Il Cucchiaio Magico)

INGREDIENTI

• 300 g farina d'avena • 150 g burro • 100 g zucchero • 2 cucchiai di miele • 1 uovo + 1 tuorlo • 1 bustina di vanillina • mezzo cucchiaino di lievito vanigliato • 1 pizzico di sale • 1 pizzico di cannella

PREPARAZIONE

Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola fredda. Lasciate riposare l'impasto per un'ora in frigo. Riempite con il composto il cilindro della macchina Biscuits Marcato, inserite la trafila desiderata, appoggiate la macchina sulla placca da forno e spingete la leva verso il basso per ottenere i biscotti desiderati. Continuate l'operazione fino ad esaurire l'impasto. Infornate a 180 gradi per 10-15 minuti.

MARCATO
IS MADE IN ITALY

I prodotti Marcato sono disponibili nei migliori negozi di casalinghi. Per ulteriori informazioni: **www.marcato.it**

I funghi coltivati

HANNO IL PREGIO DI ESSERE SEMPRE REPERIBILI SUL MERCATO E OFFRONO OTTIME PERFORMANCE IN CUCINA: BASTA IMPARARE A CONOSCERE LE DIVERSE VARIETÀ

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda









GLI CHAMPIGNON
Sono i funghi coltivati più comuni, quelli che derivano dai prataioli. Possono essere bianchi o marroncini, detti "cremini" e sono ottimi sia crudi, in insalata, sia cucinati in padella.
Per prepararli tagliate via la parte terrosa del gambo (foto 1), sbucciate le cappelle (foto 2), puliteli con un panno umido, asciugateli e tagliateli a fettine o a tocchetti.

I PIOPPINI O PIOPPARELLI
Hanno cappello carnoso e compatto da bruno a ocra, gambo slanciato e carne soda; sono raggruppati in famigliole, simili a quelle dei chiodini. Di solito si cucinano trifolati. Per prepararli tagliate la radichetta che li tiene uniti (foto 1), poi pulite con una pezzuola le cappelle dei funghi più grossi (foto 2). Se notate la presenza di terriccio lavateli rapidamente e asciugateli in un telo.













I FUNGHI GELONI
Hanno cappelli a ventaglio, di colore bruno-grigiastro, leggermente sovrapposti e uniti tra loro; la carne è bianca e tenace. Si cucinano in padella. Per prepararli, separateli, tagliate via il pezzetto di gambo più duro (foto 1), rimuovete con un coltellino il terriccio tra le lamelle, lavateli rapidamente, asciugateli e affettateli.





TIMBALLINI DI RISO CON PIOPPINI

● **1** Fate saltare 200 g di pioppini ben puliti in una padella con 2-3 cucchiai di olio e 1 spicchio di aglio, bagnateli con 1/2 bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare, unite qualche cucchiaio di brodo vegetale, regolate di sale e pepe e cuocete per 10-15 minuti.

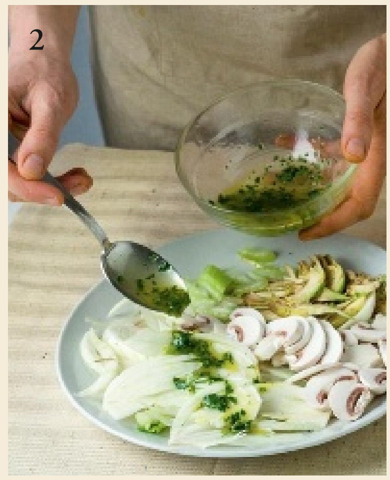
● **2** Intanto preparate un risotto con 200 g di riso e mezzo litro circa di brodo; a metà cottura unite una bustina di zafferano. Riempite 4 stampini a pareti alte con il risotto, inserendo a metà una fettina di scamorza affumicata. Passate gli stampini in forno a 200° per 5 minuti, sformate i timballini e conditeli con i funghi.

INSALATA CON CHAMPIGNON IN CASSETTA

● **1** Tagliate 1 pancarré a fette alte circa 5 cm, asportate la mollica ottenendo delle cassettine, spennellatele di burro fuso e fatele tostare in forno.

● **2** Pulite e tagliate a fettine 200 g di champignon; affettate 2 cuori di carciofo e di finocchio e 1 cuore di sedano, sistemate le verdure in un piatto fondo; preparate una vinaigrette con 3 cucchiai di olio, il succo di 1 limone, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, qualche stelo di erba cipollina tagliuzzato, sale e pepe; condite con la salsina il mix di verdure. Distribuitelo nelle cassettine di pane e servite come antipasto.









PENNETTE CON FUNGHI GELONI

● **1** Fate soffriggere in una padella 2 scalogni a fettine con 3 cucchiai di olio e 1 peperoncino piccante, rosolatevi 300 g di funghi geloni tagliati a fettine, spruzzateli di vino bianco, poi unite 200 g di polpa di pomodoro e 1 cucchiaino di foglioline di timo; salate, pepate e proseguite la cottura per circa 10 minuti.

● **2** Cuocete 320 g di pennette, scolatele al dente, unitele al sugo di funghi e spadellate per qualche istante. Spolverizzate la pasta con pecorino grattugiato, mescolate rapidamente e servite.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

GIRANDOLE DI FUNGHI

● Gli champignon sono ottimi anche crudi, in insalata: privati dei gambi, lavati rapidamente in acqua e limone e tagliati a fettine, potete abbinarli con fettine di carciofi e cuori di sedano, arricchire con noci o lamelle di mandorle, condire con una salsina di succo di limone e prezzemolo tritato, sale e pepe e cospargere con lamelle di grana tenero. Se volete servire l'insalata come antipasto potete puntare su una bella decorazione: tenete da parte qualche fungo intero, bianco o cremino, tagliate via la parte terrosa del gambo, pelate il cappello e con un coltellino sottile e praticatevi, partendo dal centro, tante piccole incisioni equidistanti, asportando ogni volta uno spicchio sottile in modo da ottenere un gradevole effetto "a girandola".



A sinistra, padelle TVS;
in questa pagina,
piatti di Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6



NEL PROSSIMO NUMERO: I FUNGHI DI BOSCO

Tutte le forme del “grana”

PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO & C. NOMI E STORIE, DIFFERENZE E AFFINITÀ DEI CAMPIONI DELL’ARTE CASEARIA A PASTA DURA

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Livia Sala, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio.



Generalmente, per indicare alcuni formaggi italiani a pasta dura e granulosa, si dice "grana". Ma ogni componente di questa famiglia creata dal linguaggio comune ha una carta d'identità con nome, disciplinare e zona di produzione precisi. Per questo motivo sbaglia chi, per esempio, raccoglie sotto la stessa generica definizione Parmigiano Reggiano, Grana Padano o Granone Lodigiano. Anche se sono simili nella struttura della pasta, nelle tecniche di lavorazione e, soprattutto, nella predisposizione a essere vera squisitezza da tavola e da grattugia.

In ogni caso, questi formaggi sono tradizionalmente protagonisti della più gloriosa cucina italiana. Come si potrebbe farne a meno, solo per fare alcuni esempi classici, sui ravioli e i cappelletti, nelle lasagne e nelle paste al forno, nel risotto e sulla pummarola? Ma sono perfetti anche per ricette sfiziose e originali come quelle che vengono presentate nel nostro servizio.

Le loro origini sono quasi millenarie. Nel XII secolo già si produceva, all'interno dei monasteri della Valle Padana, fra Lombardia ed Emilia, un formaggio di latte vaccino a pasta dura e granulosa che si diffuse per il suo piacevole sapore e l'alta conservabilità: cominciò così a essere apprezzato oltre i confini dei territori di provenienza, incontrando grande successo anche all'estero.

> segue a pag. 46



SBRISOLONA AL GRANA CON ZABAIONE ALL'ACETO BALSAMICO

PER 8 PERSONE
100 g di farina 0 - 100 g di farina di mais fine - 100 g di mandorle - 140 g di burro - 80 g di grana padano 20 mesi grattugiato - 1 uovo - 4 tuorli - 1 ciuffo di rosmarino - 0,8 dl di vino bianco - 1 cucchiaio di aceto balsamico - sale - pepe

● **1** Tritate grossolanamente le mandorle. Miscelate le due farine con 60 g di grana grattugiato, unitevi le mandorle, un pizzico di sale, pepe e qualche ago di rosmarino tritato. Aggiungete l'uovo leggermente sbattuto e 80 g di burro freddo a tocchetti; lavorate velocemente gli ingredienti con la punta delle dita, fino a ottenere un composto a briciole.
● **2** Trasferite il composto in una teglia tonda del diametro di 26 cm foderata con carta da forno; battete leggermente la teglia sul piano di lavoro per assestare l'impasto, cospargete la superficie con il formaggio rimasto e trasferite la preparazione in forno a 180° per circa 25 minuti. Poi sfornate e fate raffreddare la sbrisolona.
● **3** Mettete i tuorli in una casseruolina a bagnomaria, salateli e sbatteteli con una frusta fino a renderli spumosi. Incorporate il burro rimasto ammorbito a pomata e continuate a lavorare con la frusta; versatevi a filo il vino caldo, poi l'aceto e mescolate finché lo zabaione comincerà ad addensare. Servite la sbrisolona con lo zabaione caldo.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **375 cal/porzione**



> segue da pag. 45

Non solo Lombardia ed Emilia

Ma prima di procedere, bisogna affrontare il tema della distinzione tra le due grandi tipologie di questo capolavoro della casearia nostrana. Per secoli, infatti, si sono fronteggiati, e non sempre distinti, da una parte il formaggio più lombardo (ma non solo) detto Grana, e dall'altra quello emiliano, conosciuto come Parmigiano. Fra i lombardi, grande considerazione ha avuto sempre il Lodigiano, che si faceva notare per la sua tendenza a formare, nella maturazione, una tipica goccia di grasso; ma anche il Piacentino, di cui ormai è stata quasi abbandonata la produzione, ha goduto a lungo di ottima fama.

> segue a pag. 48





Tovaglia Linum, coltello Ipac, tovagliolo Maisons du Monde, bicchiere Bormioli Rocco. Nell'altra pagina, Tovaglia Linum, piatto Fasano Ceramiche, bicchiere Bormioli Rocco, tovagliolo Serax, cucchiaio CHS Group. Indirizzi a pagina 6

PANNA COTTA AL GRANA CON VERDURE E BRICIOLE DI TARALLI

PER 4 PERSONE

5 dl di panna fresca - 2 dl di latte - 100 g di grana padano 20 mesi grattugiato - 120 g di grana padano 9 mesi a scaglie - 14 g di gelatina in fogli - 150 g di cimette di cavolfiore - 150 g di cimette di broccolo - 2 carote viola - 2 carote - 1 scalogno - 1 ciuffo di salvia - noce moscata - 100 g di taralli all'olio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In un pentolino, fate intiepidire la panna e unitevi il formaggio, una grattatina di noce moscata, un pizzico di pepe e le foglie di salvia; lasciate in infusione per 30 minuti, quindi eliminate la salvia e frullate per qualche istante con metà del latte.
● **2** Ammollate la gelatina nell'acqua. Scaldate il latte rimasto, scioglietevi la gelatina sgocciolata e unite tutto al composto di panna e formaggio. Versate la preparazione in uno stampo a ciambella da 28-30 cm e fate rassodare in frigo per 3 ore.
● **3** Tritate lo scalogno e raccoglietelo in una ciotolina; coprite a filo con l'olio, salate e pepate. Mondate e tagliate tutte le verdure a pezzettini, conditele con l'olio allo scalogno e lasciatele insaporire per 30 minuti. Immergete lo stampo in acqua tiepida per 3-4 secondi e rovesciate la panna cotta su un piatto da portata. Completate con le verdure, il grana a scaglie, i taralli sbriciolati e servite.

FACILE

● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 790 cal/porzione

SGONFIOTTI AL GRANA

PER 4 PERSONE
50 g di burro salato - 100 g di farina - 2 uova - 70 g di grana padano 9 mesi grattugiato - affettati e sottaceti per accompagnare

● **1** In un pentolino, portate a ebollizione 1,75 dl di acqua con il burro tagliato a pezzettini. Versatevi la farina tutta in una volta e mescolate con un cucchiaio di legno finché si formerà una palla di impasto liscia che si staccherà dalle pareti; togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
● **2** Incorporate 1 uovo alla volta, mescolando energicamente e unendo il secondo solo quando il primo sarà assorbito completamente. Incorporate 50 g di grana grattugiato e mescolate in modo da ottenere un composto omogeneo.
● **3** Trasferite la preparazione in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm, poi distribuitela su una placca formando 20 mucchietti delle dimensioni di una grossa noce e cuocete in forno a 190° per 25 minuti. Sfornate gli sgonfiotti e spolverizzateli subito il grana grattugiato rimasto. Serviteli caldi accompagnandoli con affettati e sottaceti a piacere.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **255 cal/porzione**



Tovaglia e tovagliolo Linum, ciotola Virginia Casa, tagliere Tiger. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 46*

Diversi per la legge e per il palato

Per distinguere con chiarezza le due principali denominazioni di questi formaggi, si è dovuti arrivare a una legge del 1954, in seguito alla quale sono nati ufficialmente il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, anche se quest'ultimo veniva chiamato così fin dal 1938.
All'assaggio, è più burroso e fondente il Grana Padano, più deciso e aromatico il Parmigiano Reggiano, che invecchiando si arricchisce di note agrumate e di frutta secca. Le diversità sono legate alla lavorazione del latte (che nel Parmigiano è una giornaliera, mentre nel Grana se ne possono prevedere due) e all'alimentazione delle vacche. Fondamentale anche la stagionatura che per il Grana Padano va da 9 a oltre 20 mesi, mentre per il Parmigiano Reggiano dai 18 ai 24 mesi fin o agli oltre 40 della varietà Vacche Rosse.

> *segue a pag. 51*





QUANDO INVECCHIARE DIVENTA UN'ARTE

Un passato da chef stellato e un presente da affinatore di formaggi tra i più importanti in Italia, Hansi Baumgartner lavora a Varna, nei pressi Bressanone (BZ), dove ha fondato l'azienda Degust Affineur; qui i più diversi tipi di formaggio invecchiano aquistando sapori speciali.

Come si arricchiscono prodotti come Parmigiano e Grana?
Questi formaggi sono talmente perfetti, che il vero affinamento consiste in una sapiente stagionatura. Col tempo, migliorano da soli, bisogna solo proteggerli e conservarli bene.

Senza alcun intervento?
Si interviene su quantità limitate, più che altro per sperimentazione. Un tempo, in alcuni caseifici del lodigiano, si passava sulla superficie una miscela di olio e fuliggine; era una forma di protezione che dava alla crosta un colore nero e, senza volerlo, faceva da affinamento.

Come si capisce se un formaggio a pasta dura è invecchiato bene?
Bisogna verificare la presenza di piccoli cristalli bianchi che molti scambiano per sale. Si tratta della tirosina, un amminoacido che arricchisce il prodotto di sapore e aumenta la digeribilità. Quando è presente, il formaggio è perfetto per un carpaccio per gusto, consistenza e anche per gli effetti cromatici.

A cosa abbinare, invece, un formaggio meno stagionato?
A piatti semplici, privi di sfumature accentuate. Sono ottimi su sughi poco elaborati oppure accompagnati ai salumi.

MILLEFOGLIE AL TONNO CRUDO E RADICCHIO AL VINCOTTO

PER 4 PERSONE
130 g di parmigiano reggiano 18 mesi grattugiato - 280 di carpaccio di tonno - 2 cespi di radicchio rosso semilungo - 1 cucchiaio di aceto di vino rosso - 2 cucchiai di vincotto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

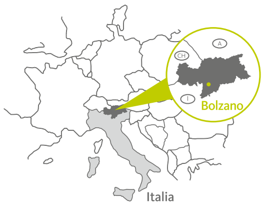
● **1** Distribuite il parmigiano reggiano su una placca foderata con carta da forno, formando tanti dischi del diametro di 10 cm; trasferite il formaggio in forno a 200° e toglietelo quando si è sciolto, prima che prenda colore.
● **2** Lavate il radicchio, tagliatelo a spicchietti e rosolatelo in padella con un filo di olio e un pizzico di sale; sfumate con l'aceto, irrorate con il vincotto e pepate a piacere. Condite il carpaccio di tonno con un filo di olio e pepe.
● **3** Formate in ogni piatto singolo una torretta alternando le cialdine di formaggio, il carpaccio di tonno, il radicchio e terminando con una cialdina. Servite, se vi piace, con misticanza condita con sale, pepe e olio.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **305 cal/porzione**





Incontro perfetto.
hannomayr.communication



Bolzano
Italia

VELLUTATA AL PARMIGIANO CON FOGLIE CROCCANTI DI VERDURE

PER 4 PERSONE
60 g di farina - 60 g di burro - 5 dl di latte - 5 dl di brodo (di pollo o di verdure) - 120 g di parmigiano reggiano vacche rosse 40 mesi grattugiato - 200 g di foglie verdi (verza, cavolo riccio, sedano, catalogna) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate le foglie verdi; raccoglietele in una insalatiera (spezzettando quelle di verza e di catalogna) e conditele con poche gocce d'olio: mescolatele bene le mani, facendo in modo che risultino condite in modo uniformemente.
● **2** Allargate le foglie sulla placca coperta con carta da forno, cospargetele con 20 g di parmigiano grattugiato, passatele nel forno a 180° per 4-5 minuti e toglietele delicatamente man mano iniziano a prendere colore, senza lasciare che scuriscano troppo.
● **3** Sciogliete il burro in una casseruola, poi tostatevi la farina per qualche secondo, mescolando con un cucchiaio di legno. Unite il latte, poco alla volta, continuando a mescolare, fino a ottenere un composto molto liscio. Aggiungete il brodo e il parmigiano rimasto, regolate di sale, pepate e mescolate ancora sulla fiamma dolce in modo da ottenere una vellutata. Distribuite la preparazione nei piatti fondi completate con le chips di foglie verdi e servite.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **375 cal/porzione**



Piatto Tognana, Porcellane, vassoio Ekobo, cucchiaio Muji, tovagliolo Serax, bicchiere Fasano Ceramiche, tovaglia Linum. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 48*

L'area del Parmigiano comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, parte di quelle di Mantova e di Bologna; quella del Padano si estende su 32 province in Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino ed Emilia Romagna.
Per esaltare le sfumature aromatiche del primo, che si fanno più ricche con l'invecchiamento, accostatelo a ingredienti dalle note dolci oppure alla sapidità delicata di un pesce crudo: nelle nostre ricette trovate gli esempi della zucca e del tonno.
Il secondo, grazie alla morbidezza dovuta a una stagionatura più breve, viene valorizzato dall'accostamento con i salumi del territorio; ma dà buona prova anche negli impasti, sia morbidi che croccanti, come quelli degli sgonfiotti o della sbrisolona.

> *segue a pag. 52*





Piattino bianco Asa Selection, canovaccio Ikea, cucchiaini CSH Group; in baso, tagliere Asa Selection. Nell'altra pagina, tovaglia Linum, piatto Asa Selection, caraffa Bormioli Rocco. Indirizzi a pagina 6

CRÈME CARAMEL DI PARMIGIANO REGGIANO E ZUCCA

PER 4 PERSONE
220 g di zucchero - 2,50 dl di latte - 1 dl di panna - 100 g di polpa di zucca già pulita - 2 uova - 1 tuorlo - 100 g di parmigiano reggiano 18 mesi grattugiato

● **1** Tagliate a pezzetti la polpa di zucca e cuocetela al vapore per circa 20 minuti, finché sarà tenera.
● **2** In un pentolino a fondo spesso, sciogliete 120 g di zucchero, fino a ottenere un caramello dorato, poi versatelo immediatamente sul fondo di 4 stampini da budino.
● **3** Frullate la zucca con il latte, lo zucchero rimasto e il parmigiano reggiano; unite la panna e le uova già leggermente sbattute con il tuorlo e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
● **4** Versate il composto negli stampini caramellati e cuocete a bagnomaria nel forno a 150° per 45 minuti. Lasciate raffreddare, poi passate in frigorifero per qualche ora prima di servire.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 1 h e 5 minuti + riposo**
● **470 cal/porzione**



> segue da pag. 51

Varianti vecchie e nuove

Alla grande famiglia del Grana Padano appartiene la varietà che va sotto il nome di Trentingrana; prodotto nella provincia di Trento secondo il disciplinare del consorzio, questo formaggio è caratterizzato da una qualità molto alta e da un gusto aromatico dovuti anche al latte di montagna impiegato nella lavorazione.

Per una denominazione che nasce in montagna, una che scompare in pianura: quella del Granone Lodigiano, ormai abbandonata dagli anni Ottanta. In questa zona, si può però gustare una variante che raccoglie l'eredità dell'antico Granone; si tratta del Tipico Lodigiano, che può essere prodotto solo nella provincia di Lodi e ha lo scopo dichiarato di recuperare l'antica tradizione casearia locale.



wine.liebherr.com

LIEBHERR

Qualità, Design e Innovazione

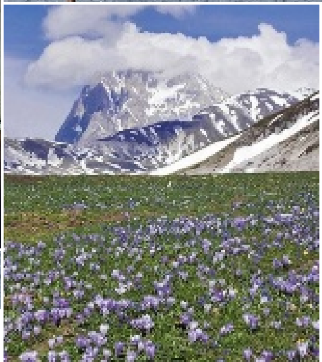


Zafferano Dop

RICAVATO DA UN FIORE, IN ITALIA CRESCE IN LUOGHI INCANTEVOLI. E RAGGIUNGE L'ECCELLENZA

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi





Da sinistra: la passata edizione della Sagra dello zafferano di San Gavino (Sardegna), che si tiene ogni anno a novembre; un campo di Crocus nel Parco nazionale del Gran Sasso (Abruzzo); le celeberrime torri che caratterizzano di San Gimignano (Toscana), città dello zafferano Dop.

È all'inizio dell'autunno che fiorisce il *Crocus sativus*, una campanula violacea di grande eleganza che racchiude tre stimmi rosso scarlatto: lo zafferano. In Italia raggiunge livelli di altissima qualità, con ben tre Dop, nonostante le nostre rese, frutto di una cinquantina di ettari coltivati, vengano quantificate in chilogrammi, non in tonnellate come quelle dell'Iran, colosso della produzione mondiale (il 90%). Per ottenere un solo grammo di zafferano servono circa 150 fiori: vengono raccolti a mano da ottobre a novembre, per estrarne subito i preziosi filamenti ed essiccarli. Solo così si preservano il tipico aroma persistente e il color porpora, essenziali per la riuscita di un ricettario nazionale decisamente vasto, che dai primi piatti arriva ai dolci.

> continua a pag. 57



Torta di riso (Toscana)
pag.58

DENNYS CAMBARAU - REALY EASY STAR





In queste pagine: cocotte in ghisa di Staub; tegame De Buyer; piatti di Serax e Blomingville; piatto torta Boutique Studio Lab; piatto frutta Caterina Von Weiss; posata Mepra; canovacci La Fabbrica del Lino; piano Laminam. indirizzi a pagina 6

Costatine d'agnello alla Saffrana (Abruzzo)
pag. 58

> continua da pag. 55

La produzione dello zafferano Dop continua in quelle che sono le zone storiche delle sue origini. Come i dintorni di L'Aquila, in particolare l'altopiano di Navelli, che orgogliosamente rivendica la primogenitura nella coltivazione e nel commercio della più preziosa delle spezie, lì approdata nel Duecento per mano di un monaco originario del luogo. Tutt'attorno, il territorio è quello dei parchi nazionali del Gran Sasso e della Maiella: un mondo silenzioso di boschi oggi rifugio di lupi e orsi, un tempo di eremiti che costruirono monasteri come quello di Santo Spirito, incastonato nella roccia. Tutt'altro paesaggio quello della campagna senese, dove tra morbide colline da cartolina spuntano le torri di San Gimignano. Patria della Vernaccia, il vino bianco Docg più famoso della Toscana, dal 2005 è anche città dello zafferano Dop, posto in commercio lasciando gli stimmi integri. Entrambi vengono utilizzati nella preparazione di un tipico pane locale. Il cosiddetto "oro rosso" entra anche nell'impasto dei malloreddus (gnocchetti) e della fregola "su succu" antichissime ricette della Sardegna, terra del nostro terzo zafferano Dop. Particolarmente vocata è la provincia del Medio Campidano, nel sud dell'isola, nucleo storico al quale spetta anche il palmarès di quantità prodotta in Italia (60%). In questo lembo di terra il clima è secco, quasi arido, l'ideale per far prosperare il *Crocus* che, come si dice qui, "timit su frius e cikat su kallenti" (teme il freddo e cerca il caldo). Nel periodo della sua fioritura, in novembre, nella ridente cittadina di San Gavino Monreale si tiene ogni anno una sagra dedicata, con assaggi e visite alle coltivazioni.



Su succu (Sardegna)

TORTA DI RISO (TOSCANA)

PER 8 PERSONE
250 g di farina - 125 g di burro - 2 tuorli - 30 g di zucchero - sale per la crema: 1/2 l di latte - 4 tuorli - 20 g di zucchero - 50 g di farina - la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
per il ripieno: 100 g di riso - 1/2 l di latte - 8 pistilli di zafferano di San Gimignano Dop - 80 g di zucchero - 1 arancia e 1 limone non trattati - 80 g di uvetta - 50 g di canditi misti a dadini - 2 uova - 1 dl di Vin Santo - zucchero a velo

● **1** Per la pasta frolla: riunite nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale e il burro freddo a dadini e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite i tuorli, frullate fino a ottenere una palla, avvolgetela in pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
● **2** Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e la scorza dell'arancia, incorporate la farina e versate a filo il latte intiepidito. Cuocete su fiamma bassa per 7-8 minuti, trasferitela in una ciotola e fatela raffreddare, coperta.
● **3** Preparate il ripieno: fate ammorbidire l'uvetta in una ciotola con il Vin Santo. Portate a ebollizione il latte con le scorze dell'arancia e del limone, unite il riso e lo zafferano e cuocete su fiamma bassa per circa 20 minuti, fino a che il latte si sarà assorbito. Unite lo zucchero, eliminate le scorze e fate raffreddare. Unite l'uvetta sgocciolata, i canditi, le uova sbattute e la crema. Stendete la frolla allo spessore di 3 mm, rivestite fondo e bordi di uno stampo di 20 cm, bucherellate il fondo con una forchetta e riempite con il ripieno preparato. Eliminate la pasta eccedente dai bordi e cuocete la torta nel forno già caldo a 180° per 40 minuti. Lasciatela raffreddare e spolverizzatela con poco zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura un'ora** ● **510 cal/porzione**

COSTATINE D'AGNELLO ALLA SAFFRANA (ABRUZZO)

PER 4 PERSONE
1 kg di costolette d'agnello - 500 g di funghi misti - 1 g di zafferano dell'Aquila Dop in pistilli - 1 rametto di rosmarino - 2 spicchi d'aglio - 1 cipolla bionda - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 2,5 dl di brodo vegetale - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 piccolo peperoncino piccante - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite la cipolla e tagliatela a fettine sottili; spuntate il peperoncino, eliminate i semi e riducetelo a pezzetti. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una casseruola, unite le costolette, rosolatele sui due lati, salatele e levatele dal fondo di cottura.
● **2** Unite la cipolla, il peperoncino e il rosmarino pulito; fate soffriggere per 5 minuti, unite nuovamente la carne e sfumate con il vino. Sciogliete lo zafferano nel brodo caldo, versatelo sulla preparazione e proseguite la cottura su fiamma bassa e con la casseruola coperta per 20 minuti.
● **3** Nel frattempo, pulite i funghi, tagliateli a tocchetti e cuoceteli per 7-8 minuti in una padella con 3 cucchiai d'olio, l'aglio sbucciato e una presa di sale. Eliminate l'aglio e unite i funghi all'agnello al termine della cottura; completate con le foglie di prezzemolo tritate e servite.

MEDIA
● **Facile Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **440 cal/porzione**

SU SUCCU (SARDEGNA)

PER 8 PERSONE
1 l di brodo di carni miste - 400 g di tagliolini freschi - 400 g di pecorino fresco sardo - zafferano di Sardegna Dop in stimmi - 30 g di pecorino stagionato grattugiato

● **1** Portate il brodo a ebollizione in una casseruola; stemperate un pizzico di zafferano in 3 cucchiai di brodo, tenetene da parte 1 terzo e aggiungete il rimanente al brodo. Unite 300 g di pecorino fresco sbriciolato e mescolate.
● **2** Aggiungete i tagliolini e cuoceteli su fiamma vivace fino a quando il brodo è stato quasi del tutto assorbito. Spegnete, disponete sulla superficie il pecorino stagionato grattugiato e quello fresco rimasto a fettine, coprite e lasciate riposare per 5 minuti fino a quando il formaggio si è sciolto. Distribuite sulla superficie il brodo allo zafferano tenuto da parte e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **450 cal/porzione**

Stasera selvaggina

RICETTE SFIZIOSE E TEMPI BREVI. COSÌ UNO CHEF E UN MACELLAIO PRESENTANO CERVO, DAINO, CAPRIOLO E CINGHIALE NEL LORO RISTORANTE "ROMANZO". E CI SPIEGANO PERCHÉ QUESTE CARNI SAREBBERO DA RIVALUTARE PER LA CUCINA DI TUTTI I GIORNI

di Cristiana Cassé, foto di Michele Tabozzi, stylist Antonella Pavanello



Fabio Fiore, coppola in testa e sorriso contagioso, è uno chef autodidatta, romano trapiantato a Bologna, dove ha aperto il Quanto Basta, un ristorante che è il sogno di tutti noi, piccolo, elegante, ma con i prezzi popolari. La cucina se l'è portata da casa, quindi è laziale, tutta espressa, con materie prime di alta qualità. Ed è proprio sulla materia prima che si fonda l'amicizia con Aldo Zivieri, il macellaio di fiducia. Emiliano, una statura da basket professionale, macellaio figlio d'arte ma con una laurea in economia. Il suo negozio di Monzuno, fuori Bologna, è un tempio dell'eccellenza. Nel 2014, stimolati dall'opera di riqualificazione del Mercato di Mezzo di Bologna, Fabio e Aldo decidono di aprire insieme RoManzo, un corner dal nome allusivo, dove carne e salumi sono protagonisti di panini e burger gourmet, tagliate, battute, fiorentine, arrosti, spezzatini.





L'idea ha raccolto un tale gradimento che ora di coner ne hanno aperto un altro, con un punto vendita macelleria. Tra le proposte, sia nel menu di RoManzo, sia nella vetrina di macelleria, c'è tanta selvaggina di terra, dal cinghiale al capriolo. Una carne da molti ritenuta difficile, troppo saporita e fibrosa, non certo per le cene in famiglia... "Se lavorata bene", spiega Fabio Fiore, "non è né intensa né dura. Noi cerchiamo proprio di far capire che non è adatta solo alle lunghe cotture, non è solo da spezzatino, ma può entrare nella cucina di tutti i giorni. E dal punto di vista nutrizionale? "È una carne eccezionale. Niente grasso, niente colesterolo, tante proteine nobili". E niente tracce di antibiotici, di cui si sente tanto parlare in questi giorni? "Certo che no. Si tratta di animali liberi, che vengono dalla caccia". La caccia... A molti sembra crudele. Passi per il cinghiale, che poveretto non sta simpatico a nessuno, ma quando si sente parlare di cervi, daini e caprioli, la coscienza rimorde. "Fa effetto l'idea dell'animale ucciso mentre corre libero nel bosco", spiega Aldo Zivieri, che macella le carni in proprio, selvaggina compresa (primo caso in Italia), "ma la mucca di allevamento intensivo fa di certo una vita peggiore e anche lei viene uccisa. Non tutti sanno che un certo numero di capi di selvaggina devono essere abbattuti perché troppi". Troppi? "L'uomo ha lasciato i boschi, il bosco è cresciuto e con lui gli animali. Ora distruggono le coltivazioni e mettono a rischio anche se stessi: il sovraffollamento alza il pericolo di epidemia". Quindi se noi non li mangiassimo sarebbero abbattuti comunque? "Sì, esistono specifici piani di contenimento regionali". E i capi abbattuti bastano a soddisfare la domanda? "Purtroppo avanzano, e di tanto, non c'è la cultura né la rete commerciale. È un peccato enorme sprecare questa risorsa. Che invece, come sostiene il grande chef Igles Corelli, è la carne del futuro".

HAMBURGER DI CERVO AL TALEGGIO E TARTUFO

PER 4 PERSONE
4 panini da hamburger - 600 g di polpa macinata di cervo - 150 g taleggio - tartufo nero almeno 50 g - pâté di porcini e tartufo nero - fior di sale

● **1** Formate 4 Hamburger con il macinato di cervo e salateli con il fior di sale. Tritate al coltello il taleggio e mescolatelo con una grattata di tartufo.
● **2** Scaldate a fuoco vivo una bistecchiera e cuocetevi gli hamburger per 3-4 minuti per lato (per una cottura al sangue). Intanto, tagliate i panini e tostateli a secco in una padella antiderente.
● **3** In un pentolino, fate fondere il taleggio a fuoco lento. Spalmate sul pane un velo di pâté di porcini, unite gli hamburger, coprite con il formaggio fuso e completate con scaglie di tartufo tagliate al momento con l'apposito attrezzo o con la mandolina. Richiudete i panini e servite subito.

FACILISSIMA
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 10 minuti ● 490 cal/porzione



Piatto L'arte nel pozzo.
Indirizzi a pagina 6





Tocchi da chef

Sopra, Fabio Fiore abbrustolisce i lati dell'hamburger con il cannello. In questo modo si creerà una crosticina esterna uniforme e il cuore resterà morbido.









Piatto Da Terra da Yoox.com.
Indirizzi a pagina 6

Taglio a coltello

Per questa ricetta è stato usato il carré, taglio pregiato, ideale anche a crudo. Per sminuzzarlo va usato il coltello, una procedura che rispetta le fibre della carne, lasciandola più morbida e non “impastata”. Al contrario, per le polpette va benissimo macinarla.







BATTUTA DI DAINO AL TROMBOLOTTO

PER 4 PERSONE
500 g di carré di daino disossato - 4 filetti acciughe sottolio - 40 g capperi - 40 g pistacchi - 2 cucchiai di infuso di trombolotto* - olio extravergine d’oliva - sale grosso - pepe

● **1** Tagliate il carré con un coltello affilato prima a fette, poi a strisce e infine a quadretti. Tritate grossolanamente a coltello i pistacchi e le acciughe.
● **2** Mettete la carne in un piatto, aggiungete i pistacchi, le acciughe e i capperi e condite con il trombolotto, sale grosso pestato, pepe e olio.

* Il trombolotto è un’antica varietà di limone laziale. Fabio Stivali, titolare del ristorante il Giardino del Simposio di Sermoneta (LT), lo utilizza per riprodurre (arricchendola) una salsa medievale preparata con l’agrume, olio, peperoncino e 14 erbe aromatiche. La si può acquistare in gastronomie selezionate e on line. È oggetto di culto di ristoratori e gourmand. In alternativa, la si può “imitare” preparando un battuto di aromi e utilizzando limoni tradizionali.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti ● Cottura nessuna ● 275 cal/porzione

Versione rapida

Un ragù di grande siddisfazione, con poco olio (perché c'è il guanciale), tanti aromi e una cottura veloce. Ottimo anche "bianco", senza concentrato di pomodoro. Le zucchine fritte, che completano il piatto, regalano un tocco fresco e croccante; in stagione sono sostituibili con i carciofi.

















Piatti L'arte nel pozzo, bicchieri Tom Dixon da Yoox.com. Indirizzi a pagina 6

MEZZE MANICHE RAGÙ DI CINGHIALE, ZUCCHINE E PECORINO

PER 6 PERSONE
400 g mezze maniche - 500 g di carne macinata di cinghiale - 50 g guanciale - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di salvia e rosmarino - 1 bicchiere di vino bianco - 2 cucchiai di triplo concentrato - 50 g di pecorino romano grattugiato - 2 zucchine chiare - olio extravergine d'oliva - olio per friggere - sale - pepe

● **1** Tritate a coltello il guanciale e l'aglio con un po' di salvia e rosmarino. Mettete il battuto in una casseruola con un po' di extravergine e fatelo soffriggere a fuoco basso. Non appena il profumo sarà intenso, unite la carne e rosolatela uniformemente sgranandola con un cucchiaio di legno. Sfumate con il vino, aggiungete il triplo concentrato e bagnate con 2 bicchieri d'acqua. Ultimate la cottura a fuoco lento per 10 minuti aggiustando di sale e pepando.
● **2** Portate a ebollizione abbondante acqua salata. Nel frattempo tagliate le zucchine a rondelle sottili e friggetele in abbondante olio da frittura.
● **3** Lessate la pasta, sgocciolatela al dente e saltatela in casseruola con il ragù. Servitela completando con una spolverizzata di pecorino e con le zucchine fritte.

FACILISSIMA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 455 cal/porzione

I SEGRETI DELLA SELVAGGINA

Un buon lavoro di macelleria e una frollatura adeguata rendono la carne di gusto piacevolissimo e morbida, quindi più veloce da cuocere. Un'altra variabile è l'età dell'animale che, per una cucina rapida o per il consumo a crudo, deve avere tra gli 8 mesi e 1 anno e mezzo. I più adulti sono da lunghe cotture.

Cervo. Ha una carne gustosa e, se viene da un capo giovane, è tenera come il burro. Ideale per i roastbeef (carré, scamone, fesa), tagliate, battute e bracioline (tutte con il carré). Con il cervo adulto invece si cucinano arrosti e brasati e si preprarano macinati per ragù, polpette, ripieni.

Capriolo. Ha una carne di gusto assimilabile a quella del cervo e in cucina la si usa in modo paritetico. La grande differenza è nelle dimensioni dell'animale: un cervo adulto può pesare anche 300 chili, un capriolo arriva 45, quindi i tagli sono più piccoli. Con i meno nobili, collo, spalla e pancia, si ottengono ottimi macinati misti per hamburger. Con il carré senz'osso si fanno bistecche da scottare in padella pochi minuti: è come mangiare un filetto.

Daino. Ha la carne in assoluto più delicata, meno carica di ferro, più vicina a quella bovina come gusto. È ottima cruda, per le battute al coltello (girello di spalla, fesa o sottofesa). Dal carré si ricavano tagliate, bistecchine, roast beef.

Cinghiale. Simile al maiale nell'aspetto e come tipologia di carni, ha una carica di selvatico piuttosto intensa. Con la coscia dell'animale giovane si può fare un ottimo roastbeef, con spalla o collo gli spezzatini, con la pancia il ragù. L'animale adulto è decisamente da lunghe cotture.

Le marinature. "Io sono contrario alle marinature", spiega Aldo Zivieri, "perché coprono il vero sapore della carne. Sicuramente è da evitare con il daino. Una marinatura classica va bene magari per il cinghiale: 24-36 ore con vino, carota, cipolla e alloro. Su cervo e capriolo può esser fatta con aromi gentili, la salvia, il timo, qualche bacca di ginepro.

Ristorante RoManzo, Mercato Di Mezzo, via Clavature 12, Bologna, tel. 0510828070. **Macelleria Zivieri**, Piazza XXIV Maggio 9/c, Monzuno (BO), tel. 0516771533, www.macelleriazivieri.it. **Ristorante Quanto basta**, via Del Pratello 103/a, Bologna, tel. 051522100.









Occhio alle dimensioni

Per questa ricetta di semplicissima realizzazione, c'è un'unica cautela da osservare: le polpette devono avere le stesse dimensioni perché la cottura sia uniforme.

POLPETTE DI CAPRIOLO E CINGHIALE ALLA CACCIATORA

PER 4 PERSONE
500 g carne macinata di capriolo e cinghiale - 5 fette di pane - 2 uova - 100 g parmigiano grattugiato - 100 g prosciutto cotto a legna Zivieri - 1 testa di aglio - 3 rametti rosmarino fresco -1 lime - 1 bicchiere e 1/2 di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete a bagno il pane in acqua finché sarà morbido, strizzatelo e mescolatelo con la carne, le uova, il parmigiano, il prosciutto tritato, sale e pepe. Ricavate all'impasto tante polpettine tonde, grandi come una noce.
● **2** Tagliate la testa d'aglio a metà nel senso della larghezza. Mettete un po' d'olio in una padella dal bordo alto o in una casseruola e strofinatela con l'aglio. Unite il rosmarino e scaldate l'olio.
● **3** Aggiungete le polpette e rosolatele su tutti i lati. Sfumate con il vino, coprite e proseguite la cottura per una decina di minuti. Sfumate infine con il succo del lime e aggiustate di sale. Servite le polpette bagnandole con il loro sughetto.

FACILISSIMA
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 25 minuti**
● **495 cal/porzione**





Tessuto Libeco.
Indirizzi a pagina 6

ARROSTICCIATA DI CERVO E CINGHIALE CON PATATE

PER 4 PERSONE
200 g arrosto di cervo - 200 g arrosto di cinghiale - 350 g patate non farinose - fondo di cottura degli arrosti - 2 cipolle - 1 spicchio d'aglio - un mazzetto di erba cipollina - un mazzetto di maggiorana -1 foglia di alloro - bacche di ginepro - pepe nero di Saravak in grani olio extravergine di oliva - sale

● **1** Lavate bene le patate e lessatele con la buccia in acqua salata. Lasciatele raffreddare e tagliatele a fette. Riducete le cipolle a rondelle e fatele appassire in una padella con un po' di olio. Aggiungete le patate, l'alloro, un po' di erbe, qualche bacca di ginepro e qualche grano di pepe e rosolate bene il tutto finché le patate saranno dorate.
● **2** Tagliate gli arrosti a fette sottili e aggiungetele in padella. Aggiustate di sale, pepate e saltate il tutto. Bagnate con un po' di fondo di cottura degli arosti e servite ben caldo con una spolverizzata di erbe fresche.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura**





Gli arrosti? Si fanno con coscia o capocollo

Ecco come procedere per gli arrosti della ricetta sopra. Vale la pena di prepararne almeno 1 chilo, utilizzando quello rimasto per un'altra occasione (anche per polpette o ripieni). Tritate al coltello 2 carote, 2 cipolle e 4 spicchi di aglio. Scaldate un po' d'olio in due casseruole e soffriggete in ognuna metà del trito, aggiungendo anche salvia e rosmarino. In una casseruola unite 500 g di coscia di cervo senz'osso e nell'altra 500 g di capocollo di cinghiale e rosolate le carni uniformemente su tutti i lati. Sfumatele con un bicchiere di vino bianco ciascuna e, quando sarà evaporato, abbassate la fiamma. Bagnate ogni arrosto con 350 ml di brodo caldo, aggiustate di sale, pepate e cuocete con il coperchio finché la carne sarà tenera (60-90 minuti).





IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ

Con i nuovi piani cottura FlexInduction di NEFF e gli accessori dedicati, l'arte della cucina si esalta al massimo

Per ottenere ottimi risultati in cucina occorrono passione, creatività e concentrazione. I nuovi piani cottura FlexInduction di NEFF, grazie all'ausilio di preziosi accessori, sono l'ideale per rendere più facile e intuitiva la sperimentazione di nuove ricette. Il grill in ghisa, per esempio, è perfetto per preparare gustosi piatti a base di carne, pesce o verdura in brevissimo tempo. Sarà sufficiente appoggiare l'accessorio sulla FlexZone per preparare ogni giorno un menù diverso e sempre nuovo: la creatività in cucina con Neff non ha più limiti! Tutto questo senza tralasciare i vantaggi principali della tecnologia a induzione: sicurezza, basso consumo energetico, velocità, grande praticità e tanto tanto divertimento.

NEFF

APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877



Lasciati conquistare dal piacere inconfondibile di Gran Mousse.

Da oggi la golosità ha un nome: **Gran Mousse di Exquisa**, il latticino soffice e delicato che racchiude tutta la sua morbida freschezza in comode vaschette richiudibili da 135 g. Gran Mousse la trovi nelle tre gustosissime varianti **Classico**, per un sapore pieno e inconfondibile; alle **Erbe di Provenza**, per rivivere il richiamo aromatico del mediterraneo e al **Salmone Norvegese**, per un gusto deciso, ma allo stesso tempo delicato. Allora, hai già scelto la Gran Mousse che fa per te? **www.exquisa.it**

Con la selvaggina

IL GUSTO SELVATICO, FORTE E SUCCULENTO DELLE PIETANZE È DOMATO DA VINI ROSSI ODOROSI E AROMATICI, DALLA CORPOSITÀ IMPORTANTE E DAL SAPORE DECISO

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

CONDIVISIONE DI SAPORI

Luigi Veronelli, uno dei primi gastronomi a dedicare uno studio all'accostamento del vino al cibo, ha scritto che in cucina per selvaggina s'intende quella "di pelo", gli animali di terra, mentre se si parla di cacciagione ci si riferisce alla piuma, ai volatili. Le fibre scure di cinghiale, cervo, capriolo, daino, lepre, riccio, ecc., hanno una persistenza del gusto quasi interminabile, una peculiare componente selvatica difficile da riscontrare in altre carni.

La regola generale prevede vini dall'ampia ricchezza odorosa che, col tempo, può tradursi in una profonda persistenza aromatica. Si tratta di tipologie dalla corposità pronunciata, dotate di un animo battagliero, appena stemperato dall'affinamento in bottiglia. A differenza di ciò che si può pensare, questi rossi non hanno bisogno di esibire acidità e tannini dalla durezza irriducibile; tali sensazioni devono restare sotto traccia e uscire alla distanza, solo così possono contrastare i grassi della selvaggina che non sono immediati ed epidermici ma restano fusi nella densità della carne. Inoltre, le lunghe elaborazioni che spesso sono la base delle ricette evocano prodotti complessi, colti nel pieno della loro maturità, quando il profumo e il gusto si muovono quasi all'unisono e l'abbinamento non si ferma alla sola condivisione dei sapori, ma prosegue fino al momento decisivo, quando sentiamo ancora il soffio del vino e quello della pietanza. È la bellezza di un'emozione che può durare per sempre nei nostri ricordi

ROSSI IMPORTANTI

L'aristocratico Barolo privilegia il cervo, il più etereo Barbaresco funziona sul capriolo e la stoffa setosa del Gattinara è partecipe del fine tessuto della lepre. La polpa del cinghiale è l'ideale campo di applicazione del Brunello di Montalcino, la sottigliezza acuta del daino è accolta dal carattere tenero del Marzemino, al vigoroso Montepulciano d'Abruzzo lasciamo l'originalità della carne del riccio. Se la selvaggina è cucinata per condire primi piatti, basterà scegliere dei vini che offrono il medesimo patrimonio odoroso sostenuto da una corposità più delicata, come ad esempio il Nebbiolo d'Alba, il Bramaterra e il Rosso di Montalcino.





MARZEMINO POIEMA
Azienda Agricola Eugenio Rosi, Volano (TN), 0464 461375; 15 €. Un vino d'inusitata eleganza, che riassume la vocazione leggiadra del vitigno con la sostanza del luogo e con l'energia della coltivazione naturale: il suo sviluppo generoso si prende cura della freschezza della carne battuta e accresce l'aromatica vitalità del condimento (pag. 63).

BRAMATERRA
Az. Agr. Antoniotti Odilio, Sostegno (BI), 0163 860309; 16 €. In provincia di Biella il Nebbiolo si chiama Spanna ed è vinificato con le uve locali Croatina, Vespolina e Uva Rara. La versione di Antoniotti ha un'energia terragna da spendere sulla morbidezza dell'hamburger e sulla succulenta untuosità dell'arrosticciata (pag. 62 e pag. 66).

ROSSO DI MONTALCINO
Il Paradiso di Manfredi, Montalcino (SI); 0577 848478; 18 €. La sapida dolcezza delle zucchine attenua solo in parte la forza del ragù, il resto lo fa la tensione tattile della pasta che si fonde con la fibra disfatta dalla cottura; su questo sovrintende un Rosso di Montalcino intensamente sanguigno e capace di conquistarci con la sua veracità (pag. 64).

PIGNACOLUSSE PIGNOLO
Jermann, Dolegna del Collio (GO), 0481 888080; 24 €. La forma del suo grappolo dà il nome al Pignolo, vitigno indigeno friulano dei Colli Orientali, dal quale nasce un rosso unico dotato di profumi di spezie e frutti neri, caratterizzato da un sapore deciso ma non aggressivo, l'ideale sull'aromatica e soffice ricchezza delle polpette (pag. 65).



BUONI DAL PROFUMO IN POI
LA STORIA CONTINUA
Ne parliamo da 60 anni...
... non li abbiamo mai cambiati!
E non li cambieremo neppure quest'anno...
... a parte il vestito!
Ghiottini
i Cantuccini alle mandorle
alberto ridi / digitalmodi
Ghiottini
i Cantuccini alle mandorle
Ghiott
1953
Grande Formato 500g
Grande Formato 1000g
Ghiott
1953
Seguici su Ghiott Firenze o su www.ghiott.it

A scuola di cucina creativa

UN'INSOLITA CROSTATA E UNA FANTASIA DI PASTA E GAMBERI: LI HA PREPARATI PER NOI LO CHEF DI HANGAR78, LA NUOVA REALTÀ DI CUCINA E PASTICCERIA DI SILIKOMART, UNO SPAZIO INNOVATIVO PER CORSI ED EVENTI NEL MONDO DEL FOOD

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



Crostata moderna di riso soffiato, cioccolato e frutti di bosco

UN TEAM DI SUCCESSO
Nella foto, Silvia Rasi, responsabile Marketing e Comunicazione di Silikomart e Direttore di Hangar78 e Andrea Valentinetti, pastry chef con alle spalle importanti attività in ristoranti stellati, oggi collaboratore SIlikomart e Docente della scuola. Silvia, in sinergia con il titolare dell'azienda, Dario Martellato, ha messo nella scuola tutta la sua passione, la conoscenza del prodotto e la capacità organizzativa per realizzare un progetto così fortemente voluto da entrambi.



Hangar78, scuola di cucina e pasticceria voluta da Silikomart, azienda leader nella produzione di stampi in silicone 100% made in Italy, nasce dall'esigenza e dal desiderio di ampliare la propria attività insegnando, prima, a preparare dolci spettacolari e, poi, anche insoliti piatti salati. Due le possibilità offerte dalla scuola: la formazione per i professionisti (a cui è dedicata un'aula da 30 posti) e quella per gli appassionati (16 postazioni dotate di cucina attrezzata). Il calendario dei corsi è molto ricco e spazia dai piatti tipici regionali alla cucina vegana e fusion, fino a temi più quotidiani come polpette, gnocchi e pane. oltre a percorsi gourmand di degustazione. Di alto livello i nomi dei docenti che appartengono anche alla scena internazionale: il 22 ottobre è previsto in esclusiva italiana solo per Silikomart, il corso con il grande innovatore della pasticceria francese Cristophe Michalak.







CROSTATA MODERNA DI RISO SOFFIATO CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI PER UNA CROSTATA PER 6-8 PERSONE
per la ganache: 80 g di latte - 15 g di glucosio - 10 g di gelatina in polvere - 60 g di acqua - 1 scorza di limone - 300 g di cioccolato bianco - 450 g di panna fresca - i semi di una bacca di vaniglia
per la panna cotta ai frutti di bosco: 250 g di panna fresca - 1/4 di scorza di limone - i semi di 1/2 bacca di vaniglia - 35 g di zucchero - 35 g di purea di frutti di bosco - 6 g di gelatina in polvere - 35 g di acqua
per il fondo croccante al riso soffiato: 100 g di riso soffiato (non dolce) - 150 g di cioccolato al latte - 25 g di burro - 20 g di pasta di nocciola (nelle gastronomie)
per completare: frutta fresca (fragole, more, mirtilli, ribes) - gelatina di lampone

Occorrente: uno stampo per crostata da 21 cm e 12 stampini decorati Silikomart (vedi riquadro alla pagina accanto)





● **1** Preparate la ganache: ammorbidite la gelatina nell'acqua. Versate in una casseruola il latte, unitevi il glucosio, la scorza di limone e i semi di vaniglia; portate a ebollizione.
● **2** Togliete dal fuoco, eliminate la scorza di limone e aggiungete la gelatina ammorbidita.
● **3** Emulsionate il composto con una frusta.
● **4** Raccogliete il cioccolato bianco nel tazzone del mixer, unite il latte alla vaniglia. Frullate fino a ottenere una crema fluida e lucente, poi aggiungete la panna a filo e frullate ancora; lasciate riposare in frigo per 6 ore.
● **5** Preparate la panna cotta: ammorbidite la gelatina nell'acqua; portate a ebollizione la panna con la scorza di limone, i semi di vaniglia e lo zucchero; filtrate, aggiungete la purea di frutti di bosco e la gelatina ed emulsionate. Colate il composto negli stampini e fate raffreddare in frigo per 2-3 ore.
● **6** Preparate il fondo croccante: fate sciogliere il cioccolato a 40°, poi aggiungete il burro, fuso, e la pasta di nocciola. Unite il riso soffiato e amalgamate bene.
● **7** Trasferite il composto nello stampo e stendetelo con una spatola. Fate solidificare in frigo.
● **8** Sformate su un vassoio le formine di panna cotta.
● **9** Trasferite su un piatto da dolci il fondo croccante, sistematevi sopra le formine di panna cotta, guarnite con la ganache facendola scendere a grossi ciuffi da un sac à poche e riempite gli spazi vuoti con i frutti di bosco e gocce di gelatina; se vi piace, decorate con farfalline Silikomart.











1



2



3



4



5

PACCHERI ALLA MEDITERRANEA

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
6 paccheri - 1 cucchiaio di polvere di olive nere e 1 cucchiaio di polvere di capperi (nelle gastronomie) - 2 spicchi di aglio "in camicia" - 1/4 di cipolla bianca - basilico - 100 g di pomodorini datterini - 50 g di brodo di pesce - 3 gamberi sgusciati tenendo le codine - 1 mazzetto di rosmarino, alloro e basilico - 60 g di ricotta vaccina - 10 g di grana padano grattugiato - 6 pomodori Piccadilly - 1/4 di scorza di limone - un pizzico di zucchero - olio extravergine - sale - pepe

● **1** Sistemate in una teglia foderata con carta da forno i pomodori Piccadilly tagliati a metà e conditeli con sale, pepe, un filo di olio e lo zucchero. Unite 1 spicchio d'aglio tagliato a metà, qualche foglia di basilico e la scorza di limone grattugiata. Mettete in forno a 160° per 25 minuti, poi tritate il tutto al coltello.
● **2** Tagliate i datterini a pezzetti e la cipolla a julienne. Rosolate in una padella con un filo di olio il restante aglio e la cipolla; aggiungete qualche foglia di basilico e i datterini e cuocete per 10 minuti. A metà cottura unite il brodo di pesce. Frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea.
● **3** Frullate la ricotta con il grana, sale e pepe, quindi trasferitela in un sac à poche.
● **4** Fate scaldare in una padellina un filo di olio con il mazzetto aromatico, eliminatelo e rosolate i gamberi 2 minuti per lato.
● **5** Lessate i paccheri in acqua bollente salata, scolateli sul piatto, sistemandone 3 stesi e 3 in piedi. Farcite i primi con un gambero, gli altri con i pomodori confit, le polveri di olive e capperi e la ricotta fatta scendere dal sac à poche. Condite con la salsa di datterini e, se vi piace, guarnite con basilico greco.



6

GLI AIUTACUOCO

Per realizzare e sformare facilmente piccole panne cotte, mousse e bavaresi, sono perfetti gli stampi multipli mini fantasy in silicone. Dello stesso materiale sono le spatole flessibili per lavorare e raccogliere gli impasti, la sac à poche "usa e getta", la penna decorativa per scrivere con salse e creme e il tappetino fiberglass, utile per isolare il piano di lavoro.





Antonino Cannavacciuolo

All'opera, Maestro!

ORCHESTRARE IL MIGLIOR LAVORO IN CUCINA OGGI È PIÙ SEMPLICE CON LE LINEE INGENIO E ACCADEMIA LAGOFUSION® LAGOSTINA.

I grandi Chef sanno bene che per ottenere risultati eccellenti nelle grandi cucine è importante il lavoro d'insieme, ma al di là degli esecutori è fondamentale disporre di strumenti impeccabili! Lagostina da sempre esprime il piacere italiano di fare buona cucina, non a caso è scelta dallo Chef pluripremiato con due stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo, sempre proiettato all'eccellenza con i suoi piatti gourmet. Ai grandi Chef, e soprattutto agli Chef di tutti i giorni, Lagostina mette a disposizioni oggi due linee che uniscono prestazioni straordinarie e massima funzionalità.

ACCADEMIA LAGOFUSION®. L'importanza di una perfetta diffusione del calore.



Con Accademia Lagofusion® Lagostina esprime al meglio la qualità del Made in Italy abbinando innovazione e design in una gamma completa di strumenti in acciaio inox 18/10 - pentole, padelle, wok e casseruole – ideali per ogni tipo e complessità di preparazione. Questo grazie allo speciale fondo Lagofusion® provvisto di uno strato di acciaio dentellato perfettamente aderente al disco di alluminio a vista. I due strati, uniti ai 3 nel corpo (acciaio-alluminio-acciaio), assicurano una diffusione

INGENIO LAGOSTINA.
Una nota rivoluzionaria in cucina.



Un solo manico per tutte le pentole

Sicuro con 3 punti di fissaggio, capacità di carico fino a 10 kg, sistema di agganciamento con un click, adattabile su tutti i componenti Ingenio. Garantito 10 anni.

Rendere la vita più facile in cucina è la filosofia che ha portato Lagostina alla creazione di Ingenio, una linea completa caratterizzata da una manicatura amovibile brevettata, adattabile a tutti i corpi pentola. Facilissimo da usare, il manico amovibile dall'ergonomico design ridefinisce la nuova versatilità di pentole e padelle: agganciabile e sganciabile con un semplice click, consente di spostarle comodamente e in piena sicurezza dal piano cottura al forno, dalla tavola al frigo. In più, grazie ad una sola manicatura per tutte le pentole, Ingenio Lagostina offre la soluzione ideale per cucinare in modo versatile utilizzando le pentole dal piano cottura, al forno, al frigorifero, alla tavola. E in più è salvaspazio!





del calore migliorata del 50% rispetto a un fondo Lagostina tradizionale. I vantaggi sono evidenti: temperature più costanti e omogenee, ottimizzazione dei tempi e risultati su ogni piano di cottura, induzione inclusa, degni dei migliori Chef.

Accademia Lagofusion® è caratterizzata da finiture eccellenti come manicature rivettate, lucidatura esterna a specchio ed interna ad effetto "raggio di sole".

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.



Frutta ritrovata

LE ANTICHE VARIETÀ DIMENTICATE SONO UN PATRIMONIO PREZIOSO DI MEMORIE, SAPORI, BIODIVERSITÀ. DA SALVAGUARDARE MA ANCHE RISCOPRIRE IN RICETTE SPECIALI

foto e styling di Federica Bianco di San Secondo, ricette di Livia Sala, testo di Marina Cella, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Le ultime mele Roggia o rugginose, antica varietà del Centro Italia



Misto di frutta arrostita
pag. 84

Si ringrazia per l'ospitalità e la consulenza Isabella Dalla Ragione, presidente della Fondazione Archeologia Arborea e responsabile della Collezione di antiche varietà locali di piante da frutto a San Lorenzo di Lerchi, Città di Castello (PG), archeologiaarborea.org



BERE GIUSTO
La mostarda con i formaggi richiede un Merlot di Bolgheri per quelli freschi, un maturo Marsala secco per gli stagionati, vino che funziona anche sui tramezzini. Alla frutta arrostita dedichiamo un Moscato Rosa altoatesino dal sapore amabile, il grano con l'uva richiede la giovanile fragranza di un Rosato del Garda bresciano. Per le meline e l'insalata di fichi e susine, invece, è impossibile l'accostamento con una bevanda che non sia l'acqua a causa della presenza dell'aceto e del limone.

Mostarda di prugne gialle e sorbe
pag. 84



Suggestioni d'antan nella casa di Isabella Dalla Ragione. Sotto da sinistra a destra: frutti di melo ornamentale; un piatto di sorbe, frutto un tempo usato anche per fare il pane, dopo essere stato essiccato; uva moscatello, antica varietà dolcissima e molto usata in cucina per mostarde e focacce oppure, appesa d'inverno a essiccare, per il vin santo.









In tutto il servizio tovaglioli La Fabbrica del lino. Indirizzi a pagina 6

Grano con uva scottata e prosciutto croccante
pag. 84

Nascosti negli orti dei conventi, addandonati nei poderi incolti e nei giardini delle ville, i frutti antichi sono testimoni di un mondo rurale che non c'è più e sopravvive solo nei ricordi di qualche vecchio contadino. Ma c'è chi ha dedicato la vita a ritrovare e salvare alberi da frutto di varietà dimenticate. L'agronoma e studiosa Isabella Dalla Ragione, con il padre Livio oggi scomparso, tenaci ed entusiasti "cercatori di piante", hanno creato un "Frutteto collezione" nella tenuta di San Lorenzo di Lerchi, vicino Città di Castello (Pg), dove è stato realizzato questo servizio. E una fondazione, Archeologia Arborea (archeologiaarborea.org), per preservare i preziosi alberi: 500 piante, di specie come melo, pero, susino, fico e altre, in 160 varietà antiche, ritrovate in zona in 30 anni di ricerche minuziose. Sul territorio, ma anche negli archivi delle biblioteche e delle chiese e, non meno importanti, nelle opere d'arte. Perché a volte le tele e gli affreschi di grandi pittori vissuti tra il 1400 e il 1700, si sono rivelati per Isabella l'unica testimonianza di varietà ormai perdute.

> *segue a pag. 80*



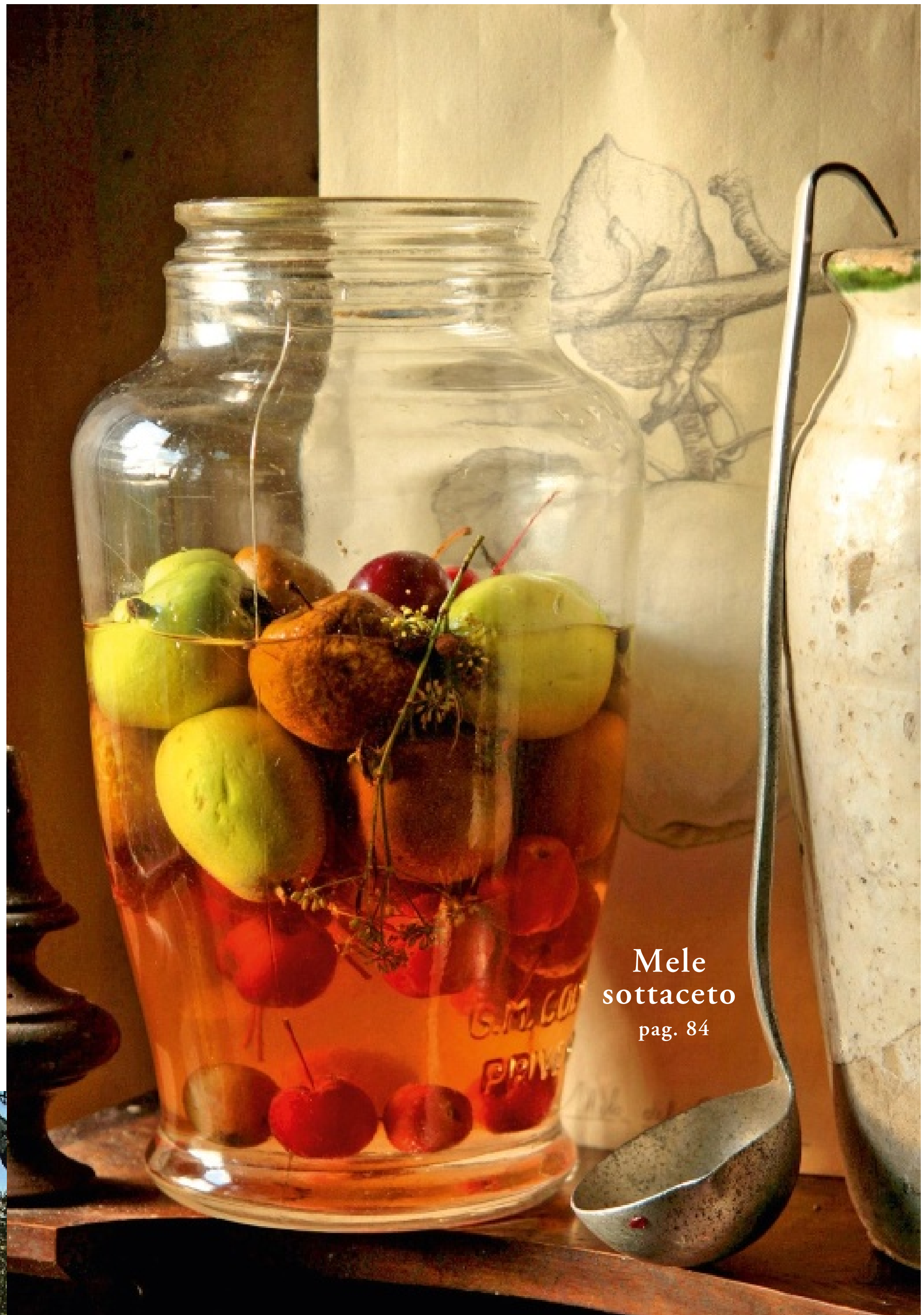
Insalata di fichi e susine con misticanza alle noci
pag. 84

> segue da pag. 79

Oggi le piante del frutteto collezione si possono adottare: appassionati, studiosi, artisti, personaggi dello spettacolo l'hanno fatto. La tenuta è aperta al pubblico e i visitatori si mostrano oggi più sensibili alla salvaguardia del prezioso patrimonio, come dice Isabella. Le abbiamo chiesto perché è così importante riscoprire e preservare questi insoliti frutti, dalla buccia un po' acciaccata e i nomi che fanno sorridere, come mela Culo d'asino, fico Permaloso, susina Scoscia-monaca. "Migliaia di varietà di frutta, coltivate per secoli dai contadini, sono andate disperse con l'abbandono delle campagne. Recuperando i frutti antichi, ritroviamo anche parte di quel mondo e delle nostre radici culturali" dice. Ma non solo. "Dobbiamo riscoprire la stagionalità della frutta, che l'omogeneità dell'agricoltura industriale ci ha fatto dimenticare: vogliamo paragonare il gusto e i nutrienti di una mela fresca con quello di una refrigerata da mesi?" Infine, l'importanza della biodiversità agricola. "Coltivare tante varietà diverse offre più garanzie di un raccolto costante, perché ognuna reagisce a malattie e clima in modo diverso. Quando una pianta non fruttifica, sarà un'altra a farlo".

> segue a pag. 82





Mele sottaceto
pag. 84

Sopra: fichi Nero del Monte. Sotto: sullo sfondo della tavola l’antica casa di Isabella Dalla Ragione a San Lorenzo di Lerchi, dove si trova anche il Frutteto collezione. In basso a destra: mele Rosa fragola, del gruppo delle mele rosa, antiche varietà un tempo molto diffuse in Centro Italia.







Creare e coltivare benessere per il territorio, per l'ambiente, per le persone: la filosofia del marchio Pomì è tutta qui.

Un POMODORO in SALUTE

Pomì è un marchio 100% italiano del Consorzio Casalasco del Pomodoro, una cooperativa che, riunendo 370 aziende agricole, è il primo gruppo in Italia e terzo in Europa nella produzione e trasformazione del pomodoro. Una realtà estesa tra le province di Piacenza, Cremona, Parma e Mantova con 7.000 ettari di terreno coltivati, una produzione

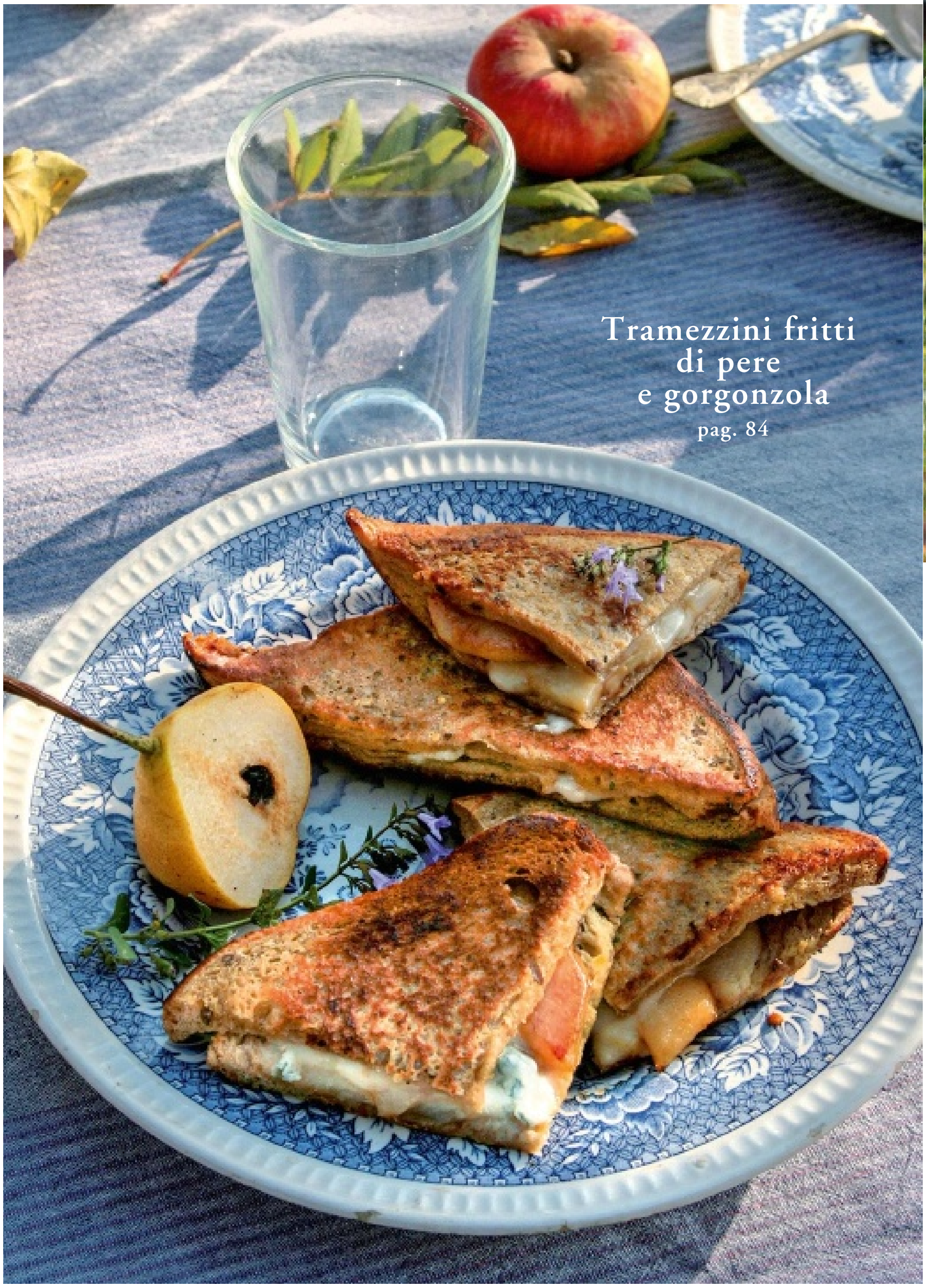


di oltre 550.000 tonnellate di pomodoro, tre stabilimenti di confezionamento e un volume d'affari di oltre 250 milioni di euro. Fondamentale per il Consorzio è garantire la totale salubrità dei propri prodotti per i consumatori. Questo è possibile grazie a un sistema di agricoltura sostenibile - che limita gli sprechi di risorse nutritive e idriche con una riduzione dell'impatto ambientale - e al monitoraggio costante dell'intera filiera: ogni singola fase del processo produttivo, dalla selezione del seme fino al confezionamento, è accuratamente controllata. Anche la tecnologia va incontro all'autonomia degli agricoltori del consorzio. Dopo l'introduzione dei droni, il passo avanti è rappresentato da particolari sensori che monitorando lo sviluppo vegetativo della pianta del pomodoro consentono di distribuire in tempo reale il fabbisogno di acqua e di elementi nutritivi. Massima espressione dell'impegno per l'ambiente e la sostenibilità è, infine, la linea Pomì Bio creata nel massimo rispetto delle normative europee. Non ci sono dubbi: standard qualitativi, ricerca e sviluppo di nuove metodologie fanno del Consorzio Casalasco del Pomodoro uno dei punti di riferimento più importanti nel panorama agroalimentare mondiale.



I numeri di Pomì

Pomì è presente in più di 50 paesi e in 5 continenti. Più del 50% della produzione a marchio Pomì e Pomito è destinata ai mercati esteri. Solo in Italia Pomì oggi distribuisce quasi 30 milioni di confezioni.



Tramezzini fritti
di pere
e gorgonzola
pag. 84



Sopra: cotogne varietà Piriforme, una volta molto usate ma solo cotte, per composte o gelatine. Sotto: i nomi delle piante e di chi le ha adottate.



> segue da pag. 80

Non va scordato infatti che un tempo l'uso gastronomico della frutta era molto diffuso. "Il gusto agrodolce era molto apprezzato in cucina, nel Rinascimento ma anche in altre epoche" dice ancora Isabella. "Per esempio le pere essiccate si accompagnavano al baccalà mentre le pesche della vigna venivano messe in salamoia e servite con il maiale. Gli abbinamenti erano sempre legati alle stagioni, come nell'insalata di carciofi e mandorle mandolino (mandorla verde), due ingredienti primaverili. Oppure nelle bruschette con l'olio nuovo, aromatizzate con succo di merangola, (arancia amara) molto usato anche con le carni". Naturalmente la frutta veniva consumata anche da sola. "Le mele, molto serbevoli, a volte duravano da ottobre a maggio, conservate al fresco e al buio nei fruttai. Mentre le pere erano apprezzate soprattutto cotte, più salutari e digeribili. Le varietà invernali erano quasi tutte da cuocere e si mangiavano anche come spuntino: le vendevano i peracottari, venditori ambulanti di pere, arrostite su uno stecco". Un mondo scomparso, certo. Ma perché non recuperarne almeno alcuni sapori attraverso i suoi frutti? Noi ci abbiamo provato, con queste ricette.

MISTO DI FRUTTA ARROSTITA

PER 4 PERSONE
6 meline - 4 piccole pere (varietà Cane o Martin sec) - 200 g di giuggiole - 4 scalogni - 2 rametti di rosmarino - 2 ciuffi di salvia - 50 g di nocciole - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate la frutta. Tagliate a metà le pere ed eliminate il torsolo. Riducete a fette di 1 cm di spessore le mele e a metà le giuggiole più grosse.
● **2** Spruzzate la frutta con il succo del limone, salate e fate riposare per mezz'ora, unendo il rosmarino, la salvia e gli scalogni tagliati a spicchi.
● **3** Trasferite la frutta in una teglia, irrorate con un filo d'olio, pepate e cuocete nel forno già caldo a 200° per 25 minuti, aprendo di tanto in tanto lo sportello per fare uscire il vapore. Pepate a piacere, cospargete con le nocciole tritate e servite come contorno.

FACILISSIMA
● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 185 cal/porzione

MOSTARDA DI SORBE E PRUGNE GIALLE

PER 1 VASO DI 1KG
300 g di sorbe mature - 450 g di zucchero - 1 limone - 400 g di prugne gialle - 75 ml di aceto - 12 gocce di essenza di senape - 1 piccola stecca di cannella

● **1** Pulite le sorbe, raccoglietele in una terrina con il limone a spicchi e copritele con 150 g di zucchero; fate riposare per 5-6 ore, rigirando di tanto in tanto.
● **2** Togliete le sorbe, fate prendere il bollore allo sciroppo con il succo del limone e versate nuovamente sulle sorbe. Lasciate riposare per un giorno e ripetete l'operazione altre 2 volte.
● **3** Pulite le prugne, tagliatele a metà e privatele del nocciolo. Aggiungete allo sciroppo delle sorbe lo zucchero rimasto e l'aceto e portate a bollore. Unite sorbe e prugne e fate sobbollire per 20 minuti. Poi aggiungete cannella e senape e trasferite in un vaso.
● **4** Lasciate riposare la mostarda per una decina di giorni prima di mangiarla. È perfetta in abbinamento a formaggi.

MEDIA
● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 2185 cal/vaso

GRANO CON UVA SCOTTATA E PROSCIUTTO CROCCANTE

PER 4 PERSONE
280 g di grano a cottura rapida - 280 g di acini di uva bianca e rosata - 2 cipolle rosse - 1 rametto di mirto - 6 bacche di ginepro - 60 g di prosciutto crudo - 1 ciuffo di basilico - 1 cucchiaio di aceto - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate le cipolle, affettatele e fatele appassire in padella con le bacche di ginepro pestate, un filo d'olio e un pizzico di sale. Sfumatele con l'aceto, unite l'uva e il mirto e cuocete a fiamma vivace per 5 minuti, finché la buccia degli acini inizia a spaccarsi.
● **2** Lessate il grano in acqua salata. Tagliate a striscioline il prosciutto e rosolatelo in una padella antiaderente con poche gocce d'olio.
● **3** Scolate il grano, conditelo con un filo d'olio e profumatelo con qualche foglia di basilico spezzettata. Mettetelo in un piatto da portata e completate con l'uva e le striscioline di prosciutto.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 420 cal/porzione

INSALATA DI FICHI E SUSINE CON MISTICANZA ALLE NOCI

PER 4 PERSONE
8 piccoli fichi bianchi e neri - 4 susine - 120 g di misticanza - 40 g di gherigli di noci spezzettati - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di timo - 1/2 limone - 40 g di mollica di pane - 1 ciuffo di prezzemolo - olio extravergine - sale - pepe

● **1** Tritate l'aglio con un po' di foglie di timo: insaporite i fichi tagliati a metà e le susine a spicchi, poi cospargeteli con lo zucchero e infornate a 220° per 5 minuti.
● **2** Spezzettate la mollica, unite il succo del limone, 4 cucchiai d'acqua, 4 di olio, un pizzico di sale e di pepe. Frullate con un frullatore a immersione e insaporite con una manciatina di prezzemolo tritato.
● **3** Servite la misticanza con i fichi e le susine tiepidi e i gherigli di noci, condita con la salsina al limone.

FACILISSIMA
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 5 minuti ● 215 cal/porzione

MELE SOTTACETO

PER 1 VASO DI 1 KG
1 kg di mele (ornamentali, Roggie e Culo d'asino o selvatiche) - 250 g di zucchero di canna - 7,5 dl di aceto di mele - 1 bicchiere di vino bianco - 1 infiorescenza di finocchietto selvatico (oppure 1 cucchiaino di semi) - 4 chiodi di garofano - sale

● **1** Fate sobbollire per 10 minuti in una pentola l'aceto con il vino, 5 dl d'acqua, lo zucchero, un pizzico di sale, i chiodi di garofano e il finocchietto. Immergete nel liquido le mele, lavate e punzecchiate con uno stuzzicadenti, e fate sobbollire a fiamma dolce per 10 minuti.
● **2** Trasferite le meline con il liquido in un vaso pulito e tappate. Mettetelo in una pentola che lo contenga, coperto da 4 cm di acqua bollente: sterilizzate facendo sobbollire per 20 minuti.
● **3** Tenete il vaso al buio per almeno 15 giorni prima di consumare le meline.

FACILE
● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 1529 cal/vaso

TRAMEZZINI PERE E GORGONZOLA

PER 4 PERSONE
8 fette di pane morbido ai cereali - 2 pere (varietà Monteleone o Decana)- 120 g di gorgonzola - 1 rametto di rosmarino e 1 di nepitella - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 1/2 limone - 10 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a fettine le pere, bagnatele con qualche goccia di succo del limone e adagiatele su una placca foderata di carta da forno. Cospargetele con lo zucchero e ciuffetti di rosmarino e infornatele a 200° per 20 minuti circa.
● **2** Tagliate le fette di pane a triangoli, farciteli a 2 a 2 con fettine di formaggio e di pere tiepide, sigillando i bordi.
● **3** Sciogliete il burro con 2 cucchiai d'olio, una macinatina di pepe e un pizzico di scorza del limone grattugiata. Spennellate i tramezzini, su entrambi i lati, e fateli dorare in una padella antiaderente un paio di minuti per parte, con qualche fogliolina di nepitella.

FACILE
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 30 minuti ● 300 cal/porzione


Divertiti a realizzare
nuove ricette facili
e Gluten Free
GLUTEN FREE · GLUTEN FREE ·
NONNA ANITA ®
PREPARATO PER
Pancake
PREPARATO PER
Pasta Frolla
Preparati per dolci, Creme pronte, Topping, Bagne analcoliche e Spray:
tutto l'occorrente per le tue creazioni
SENZA OLIO DI PALMA
SENZA GRASSI IDROGENATI
CON UOVA DI GALLINE
ALLEVATE A TERRA
Acquistali subito su www.nonna-anita.it



LA CUCINA INCANTATA

«In cucina l'atmosfera è incantata, i profumi inebriano le menti e le fantasie, tutto si tinge di colore... Ingrediente fondamentale: la passione». Sono parole di Anna Maria & Silvia di **lacucinaincantata.com**, un sito con ricette, consigli e i pareri di esperti di nutrizione ed erboristeria. Le due blogger negli anni scorsi hanno partecipato alla manifestazione Frutti Antichi in provincia di Piacenza, organizzando percorsi sensoriali tra i frutti dimenticati.

PROFUMO DI CANNELLA E CIOCCOLATO

Valentina ha postato una foto cronaca della manifestazione al Castello di Paderna (PC) dove i frutti antichi sono protagonisti. La trovate su **profumodicannellaecioccolato.com**, sito ricco e curioso che deve il nome ai suoi due ingredienti preferiti.





BOSCO OGIGIA

Permacultura, food forrest, orto sinergico. Per Francesca sono parole magiche: evocano il sogno di una foresta alimentare dove crescono cose buone e naturali. E non stupisce che sia tanto affezionata anche ai frutti dimenticati. Per chi vuole saperne di più il suo **boscodiogigia.wordpress.com** è una sorpresa.

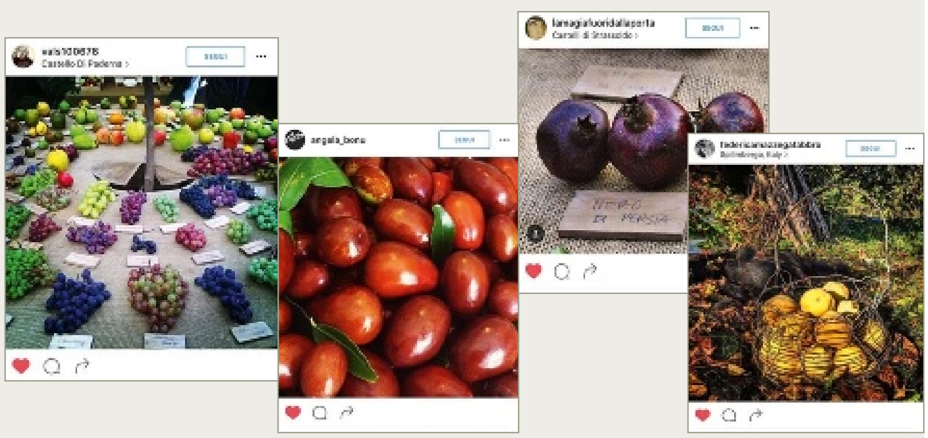
Dagli @ntichi frutteti

LA RETE RENDE OMAGGIO ALLE VARIETÀ RISCOPERTE CON RICETTE E FOTO INSOLITE, DALLE DELICATE NOTE VINTAGE

di Barbara Roncarolo

LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM

I frutti dimenticati intrigano gli Igers (gli utenti di Instagram), tanto che il social è un pullulare di nespole, corbezzoli, sorbole e via dicendo. Qui abbiamo scelto le foto di **@vals100676**, che sul suo profilo posta soprattutto frutta, fiori e cavalli; **@angela_bonu**, intenditrice di giuggiole; **@lamagiafuoridallaporta**, Martina, che ha anche un blog e di **@federicamazzegafabbro**, che ha fotografato le mele cotogne e poi le ha trasformate in confettura. Postate le vostre foto usando **#InstaSalePepe:** le guarderemo tutte.



Firenze

L'USCITA DEL FILM "INFERNO", GIRATO IN LUOGHI SIMBOLO DELLA CITTÀ, OFFRE LO SPUNTO PER SCOPERCHIARE I SUOI SPLENDORI E I SUOI SAPORI

testo di Cristiana Gattoni, foto di Nicoletta Valdisteno, foto del menu di Francesca Moscheni, in cucina Livia Sala, styling di Patrizia Cantoni

L'imminente uscita del film tratto dal bestseller di Dan Brown "Inferno", può ispirare un itinerario fiorentino attraverso i luoghi del Sommo Poeta ritratti dalla pellicola hollywoodiana. Certo, non dovremo risolvere inquietanti enigmi come quelli affrontati dal professor Langdon, protagonista del giallo alle prese con simboli indecifrabili, inseguimenti, sparatorie e omicidi. E probabilmente la più eccitante delle passeggiate non raggiungerà gli stessi livelli di adrenalina suscitati dal regista Ron Howard. Ma andare alla scoperta della città seguendo le orme dell'Alighieri regala comunque parecchie emozioni e riempie il viaggio di storie, alcune romantiche, altre misteriosee persino piuttosto cruente. Come quella legata alla "pietra scema" (ovvero sciupata) che si trova all'inizio de Ponte Vecchio.

> segue a pag. 93









Sopra, da sinistra: la statua di Dante in piazza Santa Croce, davanti alla chiesa omonima; la maschera funeraria del poeta a Palazzo Vecchio e la cupola del Battistero di S. Giovanni. Nella pagina accanto, la cattedrale di Santa Maria del Fiore con la famosa cupola del Brunelleschi.

CARABACCIA

PER 4 PERSONE
3 cipolle grandi - 2 costole di sedano - 2 carote medie - parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - 1 l di brodo - pane casareccio - alloro - sale - pepe

● **1** Mondate il sedano e le carote, sbucciate le cipolle e tagliate tutti gli ortaggi a cubettini.
● **2** Metteteli in una casseruola di coccio con 6 cucchiai d'olio, sale, pepe e fate cuocere a fuoco dolce e pentola coperta per circa mezz'ora, rimestando spesso ma senza aggiungere acqua (sarà sufficiente il liquido delle verdure).
● **3** Unite il brodo bollente e cuocete piano per un'altra mezz'ora. Abbrustolite 4 fette di pane casalingo e disponetelo nelle scodelle. Copritelo con la carabaccia e servite cospargendo con abbondante parmigiano reggiano grattugiato e una foglia di alloro.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 60 minuti** ● **305 cal/porzione**



In tutto il servizio: tovaglia e tovaglioli C&C; piatti in porcellana Tognana; piatti e posate d'argento Dimorae. Indirizzi a pagina 6

TACCUINO DI VIAGGIO

HOTEL BERNINI PALACE
hotelbernini.duetorrihotels.com
All'interno di un elegante palazzo fiorentino del XV secolo, dietro Piazza della Signoria, è un pezzo di storia della città: qui, tra il 1865 e il 1870, si davano appuntamento i parlamentari italiani. Oggi nelle stesse sale si fa colazione, ed è una gioia per gli occhi, oltre che per la gola. Da provare anche il suo ristorante La Chiostrina.

LA MÉNAGÈRE
Via de Ginori 8r
Arredi industriali, vendita di fiori e casalinghi, per questo "concept restaurant" che serve tapas e panini a pranzo, cucina popolare rivisitata a cena.

OSTERIA SANTO SPIRITO
Piazza Santo Spirito 16r
In Oltrarno, fettunta e ribollita, trippa e bistecca.

CAFFÈ GILLI
Piazza della Repubblica 39r
Nel '700 fu luogo d'incontro di artisti e intellettuali. I camerieri in livrea e gli arredi Belle Époque perpetuano l'atmosfera che fu.

GELATERIA MARCO OTTAVIANO
Via Matteo Palmieri 34r
Gelato gourmet, anche per celiaci, vegani e diabetici. Da provare la "crema del Pastore", con il liquore al latte.

RIVOIRE
Via Vacchereccia 4r
Boeri, tartufi, nougat, praline sono le delizie di questa cioccolateria.

MERCATO CENTRALE
Sotto si fa la spesa, al primo piano si assaggiano specialità di street food in 12 botteghe aperte fino a mezzanotte.

MERCATO DI SANT'AMBROGIO
Finocchione tagliate al coltello, salami al tartufo e il Trippaio di Sant'Ambrogio, dove provare il panino con lampredotto.

CASA DI DANTE
museocasadidante.it
Oltre all'esposizione dedicata al sommo poeta, organizza diversi tour tematici per la città





Una sala interna dello storico Caffè Gilli, L'interno del concept-ristorante La ménagère



INSALATA DI TRIPPA

PER 6 PERSONE
400 g di trippa (cuffia o croce) già lessata - 100 g di olive nere - 1 cipolla rossa piccola - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Tagliate la trippa a striscioline molto sottili e in diagonale in modo che diventi più morbida, quindi conditela con la cipolla sbucciata, lavata e tagliata fine, le olive snocciolate, il prezzemolo mondato e tritato e sale.
● **2** Condite con ottimo olio, girate bene e macinatevi sopra il pepe. Tenete l'insalata in frigorifero prima di servirla.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **195 cal/porzione**



Una veduta di Ponte Vecchio, che nel 1565 l'architetto Giorgio Vasari inserì nel cosiddetto "corridoio Vasariano", il passaggio sopraelevato voluto da Cosimo de' Medici per collegare Palazzo Vecchio a Palazzo Pitti, sua residenza.

> segue da pag. 90

Qui, nel 1216, fu assassinato Buondelmonte de' Buondelmonti, colpevole di aver rifiutato un matrimonio combinato e di aver scelto un'altra sposa. "Cosa fatta capo ha", sentenziò la famiglia rivale degli Amidei, e il povero Buondelmonte fu accoltellato la mattina stessa delle nozze: Dante racconta il fattaccio nel Paradiso, e oggi la famosa terzina è impressa su una targa all'angolo con Lungarno degli Archibusieri.
Lo sostiene pure Dan Brown: "Se sai dove guardare, Firenze è il paradiso". Per non sbagliare, c'è il Divin Giro, itinerario organizzato dal Museo Casa di Dante, che in circa tre ore tocca tutti i luoghi clou della Firenze dantesca: a partire dalla maestosa ed elegante basilica di Santa Croce, al cui interno si trova il cenotafio del Sommo Poeta (sepolto a Ravenna). Si prosegue poi nel cuore medievale della città per scoprire l'austera Badia Fiorentina, dove nel 1373 Giovanni Boccaccio tenne la prima lettura pubblica della Divina Commedia: un palcoscenico che probabilmente sarebbe stato approvato con entusiasmo pure dall'autore, visto che proprio in questa chiesa ci fu il primo incontro tra Dante e la sua Beatrice. Dalla chiesa si innalza la famosa torre campanaria, da secoli uno dei tratti distintivi dello skyline fiorentino: per chi ha subito il fascino dell'Inferno browniano, il pensiero va inevitabilmente all'incipit della storia e a quell'ombra che si getta inspiegabilmente dalla cima del campanile. Ma in questo caso meglio lasciarsi guidare dalle terzine dantesche e dedicare un po' di tempo alla visita del vicino Museo del Bargello. "Credette Cimabue ne la pittura / tener lo campo, e ora ha Giotto il grido / sì che la fama di colui è scura", scriveva l'Alighieri nel Purgatorio per omaggiare l'amico pittore: Giotto contraccambiò mettendo Dante in un affresco (realizzato forse dalla sua bottega) che ancora oggi si può vedere nella Cappella della Maddalena. Un motivo in più per visitare queste sale, nel caso in cui Michelangelo, Giambologna o Donatello non fossero sufficienti.

> segue a pag. 95







Due immagini di Palazzo Vecchio: il Salone dei Cinquecento e la facciata che dà su piazza della Signoria. A sinistra, la Pietà di Michelangelo esposta al Museo dell'Opera del Duomo.


LIBERA
LA TUA CREATIVITÀ
IN CUCINA.
SEGUI LE RICETTE CREATIVE SU
You Tube
Chef
FAI DA TE
CONCORSO A PREMI
Vinci Sempre
tag
DEGUSTAZIONE
Immagine puramente indicativa
Barazzoni
made in Italy
KitchenAid
Tutto
Pannocarta
3 in 1
FLASH
Acquista una confezione di Tutto Pannocarta da 1, 2 o 3 rotoli, o di Tutto Flash, vai sul sito **www.cheffaidate.it**, inserisci il codice riportato sullo scontrino e ottieni il coupon per prenotare **SUBITO UNA DEGUSTAZIONE PER DUE PERSONE.**
OGNI GIORNO potrai vincere una **SPAGHETTIERA BARAZZONI.**
Inoltre parteciperai all'estrazione finale di un **ROBOT ARTISAN DA 4,8 L KITCHENAID!**
CONSERVA LO SCONTRINO.
Concorso misto promosso da LUCART S.p.A. valido dal 23/05/2016 al 22/11/2016. Estrazione finale entro il 31/12/2016. Montepremi complessivo pari a € 80.335,49 (IVA esclusa) salvo conguaglio. **Regolamento su www.cheffaidate.com**
Tutto
Pannocarta



ARISTA ALLA FIORENTINA

PER 6 PERSONE
1,5 kg di lombata di maiale con l'osso (carré) - 2 spicchi d'aglio - 2 rametti di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Preparate un trito con il rosmarino, l'aglio sbucciato, due cucchiai circa di sale e abbondante pepe appena macinato. Con un coltello ben affilato staccate dall'osso centrale dell'arista il solo controfiletto (la parte più grossa) e ponete sull'osso un po' del condimento preparato. Appoggiate di nuovo la carne sull'osso e legatela saldamente con lo spago da cucina, poi praticate poche incisioni, piccole ma profonde, e riempitele con un po' del trito.
● **2** Massaggiate l'arista con un altro po' di trito e poi mettetela in una teglia. Irrorate con un filo d'olio e mettetela in forno a 170° per due ore. Durante la cottura bagnate spesso la carne con il suo fondo. Poco prima del termine, alzate la temperatura del forno perché si formi una crosticina colorita.
● **3** Slegate l'arista, affettatela e servitela cosparsa con il sughetto di cottura. Se vi piace, mezz'ora prima che l'arista sia cotta, aggiungete nella stessa teglia un chilo di patate tagliate a grossi tocchi.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 120 minuti** ● **335 cal/porzione**



A sinistra, l'edificio che ospita il Museo Casa di Dante. Occupa il luogo in cui doveva erigersi l'abitazione del Sommo Poeta.

> segue da pag. 93

Si arriva così in piazza San Firenze, dove una targa sul muro dell'Hotel Bernini Palace cita un canto del Paradiso per ricordare che proprio qui, nel Medioevo, vivevano i Della Pera, famiglia di finanzieri con interessi in tutta Europa. L'indizio completa il quadro di Firenze al tempo di Dante: una città al top dello splendore, il cui fiorino era moneta per tutto il continente. Per saperne di più, è utile chiudere l'itinerario al Museo Casa di Dante, dove è esposta la maschera Kirkup, l'effige mortuaria di Dante più antica che sia arrivata fino ai giorni nostri (un'altra maschera, citata da Dan Brown, si trova a Palazzo Vecchio). La Firenze medievale del poeta lascerà il posto a quella rinascimentale dei Medici, con la cupola del Brunelleschi, il Battistero di S. Giovanni e la Porta del Paradiso di Lorenzo Ghiberti, il rinnovato Museo dell'Opera del Duomo (con la Pietà di Michelangelo), ma la presenza dell'Alighieri aleggia anche qui: se ne sentono gli echi ammirando i mosaici del Battistero o il ritratto di Domenico di Michelino in Santa Maria del Fiore.

> segue a pag. 96





Sopra, street food al primo piano del Mercato Centrale dove si mangia fino a mezzanotte. A destra, la gelateria Marco Ottaviano, che usa solo ingredienti freschi e di stagione e propone gusti per celiaci e vegani.



Banco di macelleria al Mercato di Sant'Ambrogio. Sotto, Firenze vista dal Campanile di Giotto: vi si riconoscono la chiesa di Santa Croce, la Torre Volognana, il campanile della Badia Fiorentina e Palazzo Vecchio.



> segue da pag. 95

Nel gironi dei golosi

Si ride pure un po' davanti al Duomo nel vedere il Sasso di Dante: narra la storiella che il poeta se ne stesse lì seduto a osservare l'avanzamento dei lavori della cattedrale quando passò un uomo che gli chiese quale fosse il suo piatto preferito. "L'uovo", rispose Dante. Un anno dopo, lo stesso uomo ripassò di lì e gli chiese: "Con cosa?". "Con il sale!", rispose il Sommo Poeta che probabilmente non sarebbe mai finito nel girone dei golosi. I suoi concittadini invece sì. Vedi il loro amore per la trippa che a Firenze si acquista da trippai specializzati e ha anche una versione street food: il panino col lampredotto, strepitoso nella versione "bagnata", con il pane immerso nel sugo di cottura. Se la carne è protagonista di piatti sontuosi, come la famosa bistecca, la selvaggina brasata, l'arista al forno, le opzioni vegetariane non mancano: dalla carabaccia alla ribollita, dai fagioli all'uccelletto alla semplice fettunta: pane abbrustolito e condito con aglio e un bel goccio di olio "bono".


la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5,
a Milano, a pochi passi dal Duomo.
GUARDA
il nuovo calendario
dei corsi di cucina e
ISCRIVITI ON LINE
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
Arclinea
ca' puccino
NEFF
SPONSOR UFFICIALI
PHILIPS
Emilia
Zani
insal'arte
DUE VITTORIE
MONINI
Saeco
Barilla
Exquisa
MEGGLE
GRUPPO MONDADORI

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

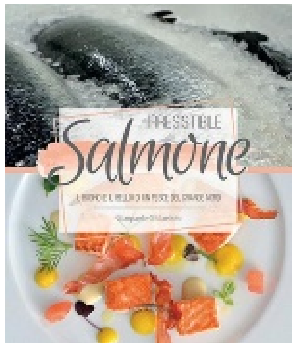
A volte tornano. Ci sono ortaggi - scorzonera, rutabaga, pastinaca, per citarne alcuni - che nel dopoguerra sono stati subito messi da parte perché simbolo, nella loro umiltà, dei tempi di magra. Eppure oggi topinambur e rape vengono riscoperti e rivalutati. Sarà per l'aria di crisi, sarà perché il vintage è di moda, sarà perché bio e km 0 sono il trend del momento. Sarà forse una combinazione di tutti questi fattori insieme: vero è che queste "neglette" sono in realtà verdure colorate e gustose, spesso molto versatili, qui proposte ricettate in 100 modi intriganti e golosi.

VERDURE ANTICHE E DIMENTICATE
di Keda Black, Guido Tommasi Ed. a 25 €



"Complicate da reperire? Sempre meno. Difficili da cucinare? Assolutamente no. Compatibili con molte ricette classiche, sono magnificamente versatili."

l'autrice, dall'introduzione del libro



IRRESISTIBILE SALMONE

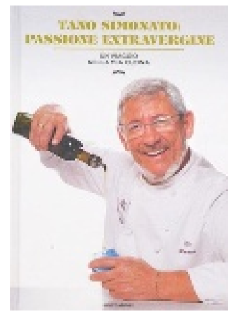
di Giampaolo Ghilardotti, Trenta Editore, a 18 €

Ovvero, "Il buono (e il bello) di un pesce del grande Nord". L'autore, fondatore di FoodLab, azienda specializzata nella lavorazione del salmone, ha saputo unire e abilità in cucina e professionalità con la sua passione per il pesce dalle carni rosa. Nasce un volume che ne svela i segreti, le origini, il ciclo di vita; meglio selvaggio o di allevamento? Fresco oppure affumicato? Ricco di Omega 3: fa bene alla salute? Qui trovate le risposte, insieme a 40 ricette originali, dal finger food ai secondi piatti, per apprezzare in pieno il lato intrigante e goloso di questo pesce del Nord.

PASSIONE EXTRAVERGINE

di Tano Simonato, Mondadori Edizioni, a 16,90 €

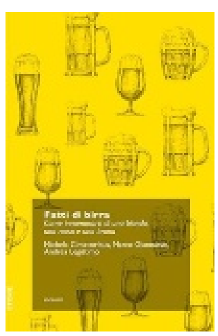
L'incontro con l'olio extravergine fu determinante nel percorso culinario dello chef Tano Simonato, una stella Michelin e tanti riconoscimenti che premiano una passione, quella per la cucina, coltivata fin da ragazzo. Il libro ne racconta le tappe, le avventure, le ispirazioni, le trovate, il successo del ristorante milanese, l'esperienza con il re dei condimenti italiani. Con tutte le ricette che hanno fatto conoscere lo chef e lo hanno portato alla conquista dell'ambita stella.



GAMBERO ROSSO 2017

Guida di Roma, a 10 €
Guida di Milano, a 10 €
Guida sullo Street Food, a 6,50 €
Edizioni Gambero Rosso

Il Gambero Rosso celebra i suoi 30 anni con edizioni sempre più ricche delle sue guide: la ventiseiesima guida capitolina del Gambero comprende 1620 locali, di cui 200 novità tra ristoranti, trattorie, wine bar, alberghi, birrerie, etnici, pizzerie - gli ultimi 3 valutati con boccali, mappamondi e spicchi. Arrivano bistrot, vegetariani, griglierie e street food. Nuovi chef e chef in crescita. La guida di Milano mappa una città post-Expo ricca di vitalità e con tante insegne nuove: 1450 indirizzi per mangiare, comprare e dormire, 180 le novità. Oltre 450 gli indirizzi nella nuovissima edizione della Guida Street Food, con 20 ricette prêt-à-porter da fare in casa.



FATTI DI BIRRA

di A.A.V.V.,
di Trenta Editore, a 12 €

Da tre degustatori esperti birrofili un manuale non tecnico per districarsi nel mondo della birra artigianale. Diviso in 10 capitoli a tema, il libro risponde alle domande più comuni e parla dei gusti, degli stili, della doppio malto, del servizio alla spina, dell'abbinamento con la pizza e di quello con altri piatti. Un capitolo è dedicato alla birra in cucina, completo di ricette.



SALE&PEPE COLLECTION

IL RE DEI PRIMI PIATTI

Una specialità tutta italiana, per sughi davvero succulenti





*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50

EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

CONTENUTI INEDITI

IMMAGINI SPETTACOLARI

DAL 21 OTTOBRE
A SOLO
€ 4,90*
IN PIÙ
DA COLLEZIONARE

Sfrigola, rosola, sfuma e riempie la cucina di aromi deliziosi: la lenta cottura del ragù classico suggerisce ricordi da far venire l'acquolina in bocca. Rinnovarlo con un trito di faraona, alleggerirlo con nuove proposte come il ragù di cavolfiore, di pesce spada e zucchine, o seguire le orme della tradizione? Nel dubbio, provateli tutti.

sale&pepe

GRUPPO MONDADORI

Miele della Lunigiana

DI ACACIA O DI CASTAGNO, È UN NETTARE PURISSIMO, PRODOTTO DA SECOLI IN UNA VALLE QUASI INCONTAMINATA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Si legge nei documenti d'epoca che già agli inizi del Cinquecento la Lunigiana era terra di apicoltori: su 447 mucche e 41 maiali, gli alveari erano 331. Un numero destinato a salire nel tempo, con "800 bugni" (alveari) nel periodo napoleonico e circa 5000 oggi. Perché le api, decimate dai pesticidi in parte dell'Europa e del Nord America, non hanno abbandonato l'alta Lunigiana, questa valle appartata, bagnata dal fiume Magra, che dall'Appennino guarda verso la Liguria e il mare. Ancora incontaminata (quassù l'industria non è arrivata), ha pochi abitanti ma tanti prati e boschi: di castagni, coltivati un tempo soprattutto per i frutti e la farina, che ritroviamo in molte ricette tipiche (lasagne bastarde, frittelle), e di acace.

> *segue a pag. 12*



CREMA DI BURRO E MIELE DI CASTAGNO CON TIMO, ROSMARINO E CANNELLA

PER 4 PERSONE
125 g di burro - 125 g di miele di castagno della Lunigiana - 110 g di zucchero di canna finissimo - 1 mazzetto di timo - 1 rametto di rosmarino - 1 cucchiaino di cannella in polvere - sale

● **1** Tagliate a pezzetti il burro e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Quindi montatelo con la frusta a filo, unendo anche lo zucchero quando inizia ad essere spumoso: dovrete ottenere una crema soffice.
● **2** Aggiungete il miele, versandolo a filo e continuando a lavorare con le fruste a bassa velocità.
● **3** Aromatizzate la crema con mezzo cucchiaio di trito di foglie di timo e di aghi di rosmarino; unite anche la cannella e un pizzico di sale.
● **4** Potete utilizzare la crema subito spalmandola sul pane o come farcitura di biscottini; è ottima anche con gli affettati. In alternativa potete conservarla in un barattolo chiuso in frigo fino a 3 settimane (se indurisce, ammorbiditela mescolandola a bagnomaria, prima di utilizzarla).

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura nessuna ● 440 cal/porzione



segue da pag. 101

Dai fiori dei due alberi, bianchi e profumati quelli di acacia (maggio), a grappoli giallastri e acri quelli di castagno (giugno, luglio), le api succhiano il nettare da cui nasce il Miele della Lunigiana: nel 2004 ha ottenuto la Dop, prima in Italia per questo prodotto. Entrambe le varietà, di acacia e di castagno, sono vendute in vasetti che devono riportare il logo europeo e quello del consorzio, a garanzia che sia stato rispettato il disciplinare. Cioè la raccolta in un territorio delimitato (14 comuni in provincia di Massa Carrara), omogeneo e incontaminato, con una tradizione storica di apicoltura; le buone pratiche di allevamento e cura delle api; un prodotto di estrema purezza, con un preciso Dna territoriale, identificato dalle caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e dei pollini.

Dolce o amarognolo

Le due varietà di miele della Lunigiana hanno caratteri molto diversi. Quello di acacia è delicato, di colore molto chiaro, odore leggero e fruttato, sapore decisamente dolce e aroma tenue e vanigliato. Un nettare gentile e gradevole, che solitamente piace a tutti e si mantiene limpido e liquido a lungo. Più difficile e scontroso il miele di castagno, scuro con sfumature rossastre: ha odore forte lievemente tannico (il tannino è contenuto nella pianta), sapore persistente con note amare, tanto da essere preferito da chi non ama lo zucchero. Si mantiene a lungo liquido ma talvolta può in parte cristallizzarsi. Anche gli usi dei due mieli cambiano. Quello di acacia, che non copre i sapori, è il più usato come dolcificante e nelle preparazioni di gusto delicato: piatti salati con verdure (in insalata o grigliate), formaggi freschi, pesce, crostacei, carni bianche. Il miele di castagno è ottimo per le degustazioni di formaggi stagionati, con le carni, per esempio il maiale caramellato, in torte rustiche, biscotti. La spongata, tipico dolce natalizio emiliano che si prepara anche a Pontremoli, ha fra gli ingredienti il miele: si possono usare entrambe le varietà, a seconda dei gusti, come per molti altri piatti.

BERE GIUSTO
La crema in versione dessert, come farcitura di biscottini, la affidiamo al Vin Santo. Quello dell'area di Carmignano, dal sapore moderatamente dolce e dalla spiccata generosità alcolica, esalta l'aroma del castagno e ricalca la densità del miele, rispettandone l'intima essenza. Usata invece con gli affettati, la crema ne attenua la sapidità e apre a un rustico Ciliegiolo Rosato.





Cioccolato e caffè

UN ABBINAMENTO INTRAMONTABILE TRA DUE INGREDIENTI DAL GUSTO INTENSO E SEDUCENTE

a cura di Marina Cella, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

Rotolo al cioccolato bianco, pag. 112



Nella pagina accanto: estino da Funky Table, grembiule Once Milano, braccialetto con tessuto giapponese Sen. Indirizzi a pagina 6

L'abbinamento tra caffè e cioccolato, sublime nella degustazione, conquista anche nei dessert. Ma se nel primo caso ci si può sbizzarrire a scegliere le varietà più pregiate e l'accostamento migliore, per un buon dolce è sufficiente che il caffè e il cioccolato siano di qualità. Perché in genere sono gli altri ingredienti, come zucchero, burro, uova e farina, a dominare la scena. Per il caffè una buona miscela di robusta svolge al meglio il suo compito. Quello solubile è pratico (noi lo abbiamo usato in alcune ricette) ma secondo i puristi offre poca scelta e carattere. È indicato con il cioccolato bianco mentre negli altri casi è preferibile il caffè in chicco macinato fine, che si può aggiungere alla preparazione in vari modi: dopo averlo messo in infusione, da solo o mescolato al cacao; sciolto nella panna oppure aggiunto a panna montata o altro. In quanto al cioccolato, è consigliabile una percentuale di cacao del 50-60%: fra gli ingredienti deve figurare al primo posto (pasta o fava), seguito da burro di cacao e zucchero; meglio i baccelli di vaniglia della vaniglina e l'assenza di "aromi", che in genere sono artificiali. Se invece un dolce è studiato per dare risalto al cioccolato o al caffè, allora per entrambi vale la pena di scegliere varietà più pregiate. Per esempio in una mousse con il 30% di cioccolato fondente, il cacao potrà essere un pregiato Criollo in alta percentuale. *M.C.*

con la consulenza di Gabriele Maiolani, maître chocolatier Odilla



Crostata mascarpone e mousse, pag. 112



Piatto in ceramica bianca Forme di Farina, tovagliolo Society Limonta, piatto color ferro da La Rinascente, forchettina Mepra. Nella pagina accanto: piatto torta decorato a mano Stamperia Bertozzi; piatto bianco Forme di Farina, paletta per torta Mepra.
Indirizzi a pagina 6

CHEESECAKE CON SALSA AL FONDENTE

PER 10 PERSONE
180 g di biscotti secchi (tipo Digestive) - 50 g di amaretti - 80 g di burro + quello per lo stampo - 1 cucchiaio di cacao - 50 g di granella di mandorle - 200 g di ricotta - 650 g di formaggio spalmabile (tipo Philadelfia) - 150 g di panna acida - 2 uova - 160 g di zucchero - 1/2 baccello di vaniglia - 2 tazzine di caffè ristretto - 150 g di cioccolato fondente - sale

● **1** Rivestite con carta da forno il fondo di uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro e imburrate il bordo. Tritate nel mixer biscotti e amaretti: incorporate il burro fuso, il cacao, la granella di mandorle e un pizzico di sale e distribuite il composto sul fondo dello stampo preparato. Mettete la preparazione in frigorifero a raffreddare.
● **2** Riscaldate il forno a 170°. In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero e i semini estratti dal baccello di vaniglia. Incorporate la ricotta, il formaggio spalmabile, la panna acida e il caffè. Versate il composto sulla base di biscotti preparata e infornate il dolce per 50 minuti.
● **3** Lasciate raffreddare il dolce. Poco prima di servire, tritate il cioccolato e frullatelo con 1,25 dl di acqua bollente fino a ottenere una salsa liscia (preparatela all'ultimo perché in frigo diventerebbe soda). Servite il cheesecake con la crema al cioccolato.

FACILE
● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 1 ora ● 630 cal/porzione









CAKE MILLERIGHE CIOCCO CAFFÈ

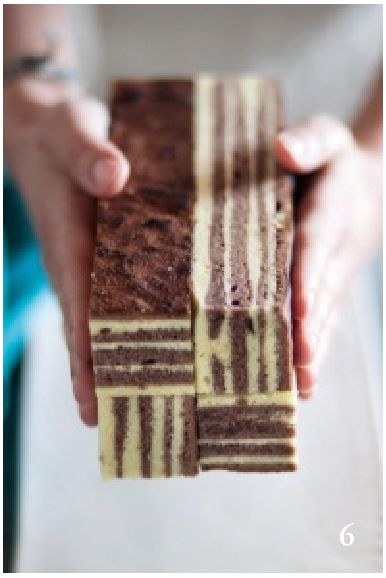
INGREDIENTI PER 10 PERSONE

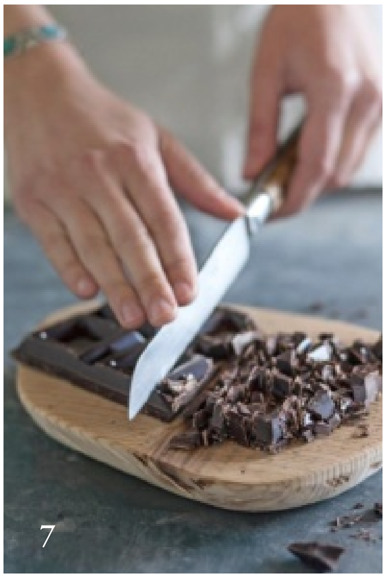
265 g di burro - 250 g di zucchero fine - 7 uova - 150 g di farina bianca - 100 g di amido di mais - 60 g di chicchi di caffè - 1 cucchiaio di cacao amaro - 150 g di cioccolato fondente - 225 ml di panna - 100 g di latte condensato

● **1** Pestate i chicchi di caffè e lasciateli in infusione nella panna quasi bollente per 15 minuti. Filtrate, fate raffreddare e mettete in frigo. Raccogliete il burro a pezzetti in una ciotola e fatelo ammorbidire in un luogo tiepido. Quindi montatelo con lo zucchero fino a quando diventa spumoso e chiaro. Incorporate prima i tuorli separati dagli albumi, uno alla volta, poi la farina e l'amido di mais setacciati, quindi gli albumi montati (prima 2 cucchiaiate, poi i rimanenti). Suddividete l'impasto in 2 parti uguali e aggiungete il cacao setacciato a una delle 2. ● **2** Versate un paio di cucchiaiate del composto chiaro in uno stampo quadrato di 20 cm di lato, dai bordi dritti, imburrato e rivestito con carta da forno; livellate e cuocete nella parte medio-bassa del forno già caldo in modalità grill, per 2-3 minuti, fino a doratura. ● **3** Coprite con uno strato di composto al cacao di uguale spessore e cuocete per lo stesso tempo. Procedete con altri strati, alternando i colori, fino a terminare i 2 composti (dovreste ottenere 4 strati di ciascun colore). Fate raffreddare. ● **4** Misurate lo spessore del tortino e tagliate 4 strisce della stessa larghezza, in modo che risultino a sezione perfettamente quadrata. ● **5** Spennellate i parallelepipedi con il latte condensato (solo i lati che verranno in contatto tra di loro) e affiancateli, alternando l'orientamento delle righe. ● **6** Formate un solo parallelepipedo, avvolgetelo con la pellicola e lasciatelo in frigo per mezz'ora a compattarsi. ● **7** Tritate il cioccolato e scioglietene metà a bagnomaria; togliete dal bagnomaria, unite il cioccolato rimasto, poi versatevi la panna bollente aromatizzata al caffè. Mescolate lentamente la ganache. ● **8** Sistemate il dolce su una gratella, ricopritelo in modo uniforme con la ganache e fate rassodare in frigo. Tenete il cake a temperatura ambiente per un'ora prima di servirlo.

ELABORATA ● Preparazione 50 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 585 cal/porzione











Targhetta in ceramica bianca Forme di Farina. Nella pagina accanto: ciotola in ceramica Emile Henry, grembiule Once Milano, tagliere in ceramica Forme di Farina, ciotolina Puebco. Indirizzi a pagina 6

COCOTTE CREMOSE CON GELATO

PER 4 PERSONE

125 ml di latte - 30 g di burro + quello per gli stampi - 1 uovo - 175 g di farina bianca - 1 cucchiaino di lievito - 70 g di zucchero di canna - 3 cucchiai di cacao - 50 g di cioccolato fondente - 2 tazzine di caffè ristretto - gelato al caffè per accompagnare

● **1** Sciogliete il burro nel latte tiepido; versate il composto sull'uovo leggermente sbattuto e amalgamate gli ingredienti. Preparate una miscela con farina, lievito, 2 cucchiai di cacao setacciati, 50 g di zucchero e il cioccolato tritato grossolanamente.
● **2** Versate gli ingredienti liquidi sulla miscela al cioccolato, amalgamate il composto e versatelo in 4 cocotte individuali imburrate. In una ciotola stemperate il cacao rimasto nel caffè con lo zucchero rimanente, unite 2 dl di acqua calda e versate delicatamente il liquido sulla superficie delle cocotte.
● **3** Cuocete nel forno già caldo a 170° per 30 minuti. Lasciate intiepidire le cocotte, che avranno un cuore cremoso, e servite con una pallina di gelato al caffè.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 30 minuti ● 390 cal/porzione





LA SIGNORA DEL CAFFÈ
Amante del caffè da quando aveva meno di 3 anni, **Carolina Vergnano** lavora nell'azienda di famiglia Vergnano 1882, la più antica torrefazione italiana. In 10 anni si è dedicata allo sviluppo di una rete di caffetterie a marchio nel mondo, che hanno raggiunto quota cento. Le abbiamo chiesto qualche suggerimento.
Quali tipi di cioccolato abbinare a una tazzina di caffè? Partiamo dal bar, dove il nostro prodotto di punta è 100% arabica. Questo caffè, dal gusto molto delicato e adatto a tutto l'arco della giornata, si sposa alla perfezione con un cioccolato fondente al 70%, intenso e persistente. Invece un blend a prevalenza arabica, profumato e fine nei sapori, va controbilanciato con un cioccolato al latte caramellato leggermente salato. Infine una miscela a prevalenza robusta, dal gusto forte e corposo adatto alla prima colazione, si abbina al cioccolato bianco.
E a casa con la moka? È perfetto un cioccolato fondente al 60%.
Nelle vostra caffetterie proponete anche ricette speciali di caffè? Puntiamo più sull'espresso all'italiana ma abbiamo anche altre proposte, come la ricetta 1882 che abbina il caffè a una parte di cioccolata calda e crema di latte.



Tessuto Stamperia Bertozzi. Nella pagina accanto: tagliere Forme di Farina, tovagliolo Once Milano, ciotola Puebco. Indirizzi a pagina 6

Torta con meringata al caffè, pag. 112



ROTOLO AL CIOCCOLATO BIANCO

PER 8 PERSONE
5 uova - 120 g di zucchero - 120 g di farina bianca - 2 cucchiai di cacao - 200 g di cioccolato bianco - 200 ml di panna - 2 cucchiaini di caffè solubile in polvere - 50 g di mandorle a lamelle

● **1** Scaldate il forno a 180°. Separate gli albumi dai tuorli. Montate i primi a neve e teneteli da parte. Con le fruste a filo, lavorate i tuorli insieme allo zucchero fino a che sono chiari e spumosi. Incorporate la farina e il cacao setacciati insieme.
● **2** Aggiungete al composto prima un paio di cucchiaiate di albumi montati, per ammorbidirlo, poi i rimanenti, delicatamente. Versate l'impasto in una teglia di 25x30 cm, rivestita con carta da forno. Cuocete per 15 minuti.
● **3** Trasferite la pasta biscuit su un telo umido, senza toglierla dalla carta; copritela con un altro foglio di carta e arrotolatela insieme al telo, in modo che prenda la forma di un rotolo. Srotolatela delicatamente dopo qualche secondo e staccatela dalla carta.
● **4** Tritate il cioccolato bianco e fondetelo a bagnomaria con 50 ml di panna in cui avrete sciolto il caffè. Togliete dal bagnomaria e lasciate raffreddare. Montate la panna rimasta e incorporatela al cioccolato. Fate riposare la crema in frigo ancora un po' finché inizia a rassodarsi.
● **5** Tostate per qualche istante le mandorle in un padellino. Distribuite la crema sulla pasta biscuit e unite le mandorle. Arrotolate nuovamente la pasta, avvolgetela con la pellicola e lasciate riposare in frigo per qualche ora prima di servire.

MEDIA
● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 400 cal/porzione



CROSTATA MASCARPONE E MOUSSE

PER 10 PERSONE
100 g di farina di farro integrale - 100 g di farina bianca - 30 g di farina di grano saraceno - 120 g di zucchero di canna grezzo - 20 g di cacao - 150 g di burro a pezzetti - 4 tuorli - 2 cucchiai di latte - 200 g di mascarpone - 35 g di chicchi di caffè - 1 cucchiaio di zucchero a velo - 3,8 dl di panna - 1 tazzina di caffè ristretto - 200 g di cioccolato fondente - sale - burro e farina per lo stampo - chicchi e polvere di caffè

● **1** Pestate i chicchi di caffè e lasciateli in infusione in 1 dl di panna quasi bollente per 15 minuti. Filtrate, fate raffreddare e mettete in frigo. Passate al mixer le farine, lo zucchero di canna, il cacao, il burro freddo, i tuorli, 1 cucchiaio di acqua fredda e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto a briciole. Con le mani lavoratelo sul piano di lavoro, formate una palla, avvolgetela con la pellicola e mettete in frigo per 1 ora.
● **2** Stendete la pasta a uno spessore di 1/2 cm e foderate uno stampo scanalato da crostata, imburrato e infarinato, di 24 cm di diametro. Punzecchiate il fondo con una forchetta, coprite con carta da forno bagnata e strizzata, riempite con fagioli secchi e infornate a 180° per 25 minuti. Togliete fagioli e carta e fate asciugare la frolla per 5 minuti in forno.
● **3** Portate a bollore 1,6 dl di panna con il caffè ristretto e versate sul cioccolato tritato; mescolate fino a ottenere una crema densa. Montate la panna al caffè con il mascarpone, unite lo zucchero a velo e distribuite sulla frolla.
● **4** Montate la panna rimasta, unitela alla crema densa e fate raffreddare la mousse in frigo. Decorate la torta con ciuffetti di mousse, spremuti da una tasca con bocchetta a stella, e con chicchi e polvere di caffè. Tenete in frigo fino a 1 ora prima di servire.

MEDIA
● Preparazione 50 minuti ● Cottura 30 minuti ● 575 cal/porzione



TORTA CON MERINGATA AL CAFFÈ

PER 10 PERSONE
240 g di cioccolato fondente - 180 g di burro - 6 uova - 90 g di zucchero di canna grezzo - 50 g di farina bianca - 50 g di farina di mandorle - 1/2 cucchiaino di lievito - 220 g di zucchero semolato fine - 1 cucchiaino di aceto - 3 cucchiaini di amido di mais - 2 cucchiaini di caffè solubile in polvere - burro e farina per lo stampo

● **1** Riscaldate il forno a 160°. Tritate il cioccolato e scioglietelo a fuoco dolcissimo con il burro. Separate 4 albumi dai tuorli e teneteli da parte. Sbattete i tuorli con le 2 uova rimaste e lo zucchero di canna grezzo fino a ottenere un composto spumoso.
● **2** Amalgamate alle uova il cioccolato sciolto, poi aggiungete anche la farina di mandorle e la farina bianca, setacciata insieme al lievito. Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato di 24 cm di diametro e cuocete nel forno per 25 minuti.
● **3** Montate gli albumi tenuti da parte, incorporandovi lo zucchero semolato un po' alla volta dal momento in cui saranno bianchi e soffici. Quando avrete ottenuto una meringa lucida e soda, unite prima l'aceto, poi l'amido di mais setacciato e il caffè solubile.
● **4** Distribuite la meringa sulla torta ancora calda, formando uno strato di un paio di cm. Alzate la temperatura del forno a 180°, mettete in modalità ventilata e cuocete la torta per altri 25 minuti. Fate raffreddare e servite.

MEDIA
● Preparazione 40 minuti ● Cottura 50 minuti ● 485 cal/porzione

Ciambellone ai tre cioccolati

FONDENTE, BIANCO E AL LATTE: ALLEATI PER CREARE UNA GOLOSA NUANCE DI COLORI E SAPORI CONTRASTANTI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mauro Cominelli, foto di Michele Tabozzi











INGREDIENTI PER 10 PERSONE
per il ciambellone: 60 g di cioccolato fondente - 60 g di cioccolato al latte - 60 g di cioccolato bianco - 375 g di burro + quello per imburrare - 6 uova - 250 g di zucchero semolato - 50 g di nocciole sgusciate e spezzettate - 150 g di farina - 1/2 bustina di lievito - 2 mele - 0,2 dl di grappa - 1 arancia non trattata - sale
per la glassa reale: 1/2 limone - 125 g di zucchero a velo
per il decoro: 50 g di cioccolato fondente - 10-12 nocciole

● **1** Tritate finemente il cioccolato fondente, quello al latte e quello bianco con la lama di un coltello, tenendoli separati. ● **2** Disponete i cioccolati in 3 ciotole resistenti al calore, unite a ciascuno 125 g di burro a dadini e fateli sciogliere a bagnomaria. ● **3** Tagliate le mele a metà, sbucciatele, eliminate i torsoli e riducetele a dadini di circa 1/2 cm di lato. ● **4** Separate i tuorli dagli albumi e metteteli in due ciotole. Unite ai tuorli 125 di zucchero e montateli a lungo con la frusta elettrica sopra un leggero bagnomaria. Aggiungete lo zucchero rimasto nella ciotola degli albumi, unite un pizzico di sale e montateli a neve, sempre a bagnomaria. Amalgamate poco per volta gli albumi ai tuorli. Aggiungete al composto di uova le mele preparate e la grappa e amalgamate anche la farina e il lievito setacciati. ● **5** Suddividete il composto preparato nelle tre ciotole con i cioccolati fusi. Unite le nocciole spezzettate al composto fondente e la scorza dell'arancia a quello bianco. ● **6** Imburrate un stampo a ciambella in silicone di circa 24 cm di diametro e mettete sul fondo il composto fondente, stendendolo bene con il dorso del cucchiaio; coprite con quello al cioccolato al latte e terminate con quello bianco. Cuocete in forno già caldo a 180° per 45-50 minuti; sfornate e lasciate raffreddare. Per realizzare la glassa reale, mescolate lo zucchero a velo con il succo del 1/2 limone e 2-3 cucchiai di acqua fredda; trasferitela in una tasca da pasticcere. Sformate la torta su un piatto da portata, decoratela "a onda" con la glassa e completate con il cioccolato tritato e le nocciole.

GOLOSITÀ PIEMONTESE
Il ciambellone ideato da **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino), è un omaggio alla sua regione, il Piemonte. Cioccolato, nocciole e grappa, eccellenze del territorio, caratterizzano il dolce con sapori decisi e inconfondibili. Le mele poi, durante la cottura, cedono alla torta un tocco zuccherino e nello stesso tempo asprigno, che mitiga la decisa cremosità del cioccolato. Ma l'intuizione più felice della ricetta è senza dubbio l'utilizzo dei tre cioccolati. A ogni boccone il gusto amarognolo del fondente si stempera con gli impasti preparati con il cioccolato al latte e con quello bianco: un risultato che stupisce e che entusiasma.









Succo di mela

SANO E RINFRESCANTE, MA PRONTO A COMBATTERE I PRIMI BRIVIDI D'AUTUNNO, VERSATELO NEL BICCHIERE E SCOPRITELO IN PENTOLA

a cura di Monica Pilotto, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi

Sedia e ciotola Chantal Delorme, bottiglia Weck Jars.
A destra, piatto Chantal Delorme, tovagliolo Opificio dei Sogni.
Indirizzi a pagina 6



Filetto di maiale al pepe nero, pag. 120

Compatta e croccante, la mela non sembra ideale per diventare succo, a differenza della pera dalla polpa fondente, o della pesca naturalmente sugosa. Ma si sa che la frutta è composta in buona parte di acqua ed ecco perciò che la regina della fruttiera per numeri e della storia per via della famosa tentazione di Eva, diventa una bevanda dalle mille risorse. Così ci insegnano altoatesini e trentini che hanno la leadership del mercato delle mele e da sempre sanno utilizzarle e trasformarle al meglio. Sano, vitaminico e naturalmente dolce, ma non troppo, il succo di mele si trova pronto in commercio, comodo per dissetarci, entrare nella pasticceria casalinga e in una serie di ricette salate tutte da gustare. Puro o allungato con un po' di acqua minerale, anche leggermente frizzante, offre il suo sapore dolceacidulo molto gradevole e rinfrescante. Con l'aggiunta di yogurt a piacere diventa la base di una prima colazione salutare o di una merenda insolita.
E quando si avvertono i primi brividi, o si è in montagna e l'aria frizzante spinge a bere qualcosa di caldo, non c'è niente di meglio di un succo di mele bollente arricchito di cannella o chiodi di garofano. Anche una piccola dose di spremuta d'arancia ci sta bene. Provatelo con lo zenzero: meglio del vin brulè o del punch. E senza alcol!

> segue a pag. 119

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



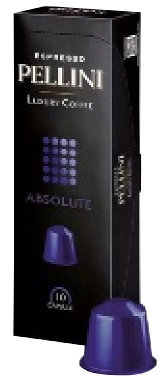
SCIROPPO D'AGAVE ERIDANIA

Eridania presenta lo Sciroppo d'Agave Biologico, 100% di origine naturale, che assicura un elevato potere dolcificante a fronte di un ridotto apporto calorico, con un basso indice glicemico e senza glutine. Grazie al suo gusto delicato si presta ad essere utilizzato sia nella dolcificazione sia nella preparazione di dolci.



VEGGIRELLINE E VEGGISPALMÌ BIO

Fior di Loto presenta: Veggispalmì Bio, fresco e cremoso, una deliziosa alternativa vegan al formaggio spalmabile e Veggirelline Bio, tre bocconcini filanti, alternative vegetali ai formaggi di latte vaccino, ideali per arricchire le insalate.



"ABSOLUTE" PELLINI

Aroma nobile e raffinato, sentori di nocciole e cioccolato fondente, crema persistente: ecco il nuovo blend Absolute, un'Arabica 100%, proposta in capsule compatibili con il sistema Nespresso, a completamento della gamma Luxury Coffee Pellini.



CAMEO PIZZA REGINA

Alla pizza margherita, interpretata da cameo Pizza Regina in due diverse versioni, ora si aggiungono due nuove stuzzicanti ricette dall'impasto alto e soffice che esalta la ricca e sfiziosa farcitura: Pizza Regina Alta Tonno e Pizza Regina Alta Würstel.



NUOVI SUGHI SEMPLICI MUTTI

Dall'unione tra il pomodoro Mutti 100% italiano e le migliori materie prime della tradizione nostrana nascono i Nuovi Sughi Semplici Mutti. Basilico, Peperoncino, Olive e Verdure grigliate esaltano così il gusto genuino della polpa in finissimi pezzi di pomodoro Mutti.



FRUTTI DI BOSCO E VITAMINE

L'infuso Frutti di Bosco e vitamine Pompadour contiene solo frutta maturata al calore del sole e non contiene teina né zucchero, coloranti o conservanti. Grazie all'aggiunta delle vitamine più utili per il nostro organismo, rappresenta una pausa gustosa e salutare.



"LINEA LEGUMI" FELICIA BIO

Felicia Bio presenta la nuova "linea legumi": Pasta 100% lenticchie rosse bio, Sedanini realizzati con 100% di farine di lenticchie rosse biologiche, senza glutine, ideali per una dieta vegana; Pasta 100% piselli verdi bio: Fusilli realizzati al 100% con farina di piselli verdi bio.



NOVITÁ DIMMIDISÌ PIATTO UNICO

Le insalatone DimmidiSì Piatto Unico linea Benessere sono mix pregiati di semi e frutta secca impreziositi da verdura freschissima. Altre novità le insalatone della gamma Piatto Unico DimmidiSì, ideali per un pranzo completo, già pronto, sano e gustoso.



FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE

L' 1 e 2 ottobre Santa Maddalena si prepara ad accogliere l'annuale appuntamento con il re dei salumi altoatesini: lo Speck Alto Adige IGP. Programma dettagliato dell'evento su: www.festadellospeck.it.

Sedia, tavolo e bicchiere Chantal Delorme, piatto Virginia Casa, tovaglietta americana Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



Torta con succo di mela e mandorle
pag. 120

> segue da pag. 117

Potete anche prepararlo in casa. Se non disponete di un estrattore di succo o di una centrifuga, fate così: sbucciate e spezzettare un chilo di mele; quindi mettete un litro di acqua sul fuoco con un cucchiaio di zucchero (ma potete anche fare a meno dello zucchero se le mele sono dolci e mature, perché al naturale il succo mantiene maggior potere dissetante). Dopo il primo bollore, unite le mele e cuocete a fiamma dolce per 20 minuti, poi unite il succo di un limone. Lasciate riposare per pochi minuti poi, con un frullatore a immersione, riducete il composto a una crema liquida che potrete conservare in bottiglie sterilizzate e ben tappate per un mese almeno e diluire a piacere.

Se vi piace l'asprigno, ideali sono le mele Granny Smith (ma attenzione, ce ne vorranno di più perché contengono meno acqua); se invece preferite le note dolci , la renetta è sempre perfetta, ma la Golden delicious non delude mai.

Utilizzate il succo di mele per dolci, creme e dessert: la sua dolcezza delicata consente di ridurre molto le dosi di zucchero. È un ottimo aiuto anche nelle confetture di frutti poco succosi, che perciò rimangono molto dense, come per esempio quella di mele cotogne o di fichi. Aggiungetelo naturalmente nei frullati, negli smoothies, nei long drink. Infine, usatelo nella cottura delle carni dolci come maiale e vitello, al posto del vino bianco. Anche nei pesci d'acqua dolce, come trota e salmerino, la sua nota sta benissimo. In queste pagine, ecco tre ricette da mettere alla prova. Tra tutte il risotto è strepitoso!

FILETTO DI MAIALE AL PEPE NERO

PER 4 PERSONE
800 di filetto di maiale - 4 dl di succo di mela - 1 cucchiaino di bacche di pepe nero - 1 spicchio di aglio - 1 rametto di salvia - 2 rametti di timo - 200 g di misticanza - 30 g di burro - sale

● **1** Pestate il pepe nero in un mortaio, quindi tritatelo grossolanamente con un coltello. Salate il filetto di maiale e passatelo nel pepe, premendo leggermente per farlo aderire bene su tutta la superficie.
● **2** Sbucciate lo spicchio di aglio; lavate, asciugate e legate tra loro le erbe aromatiche. Sciogliete il burro in un tegame, unite aglio ed erbe aromatiche e fatevi rosolatere il filetto girandolo su tutti i lati.
● **3** Bagnatelo con parte del succo di mela e proseguite la cottura nel tegame parzialmente coperto per 25 minuti, unendo altro succo di mela man mano che evapora. A fine cottura, eliminate aglio ed erbe aromatiche e servite il filetto tagliato a fette, irrorato del suo stesso fondo e accompagnato da una tenera misticanza.

FACILISSIMA
● **Preparazione 5 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **335 cal/porzione**

TORTA CON SUCCO DI MELA E MANDORLE

PER 8 PERSONE
250 g di farina - 250 g di farina di mandorle - 180 g di zucchero - 3 uova - 2,5 dl di olio di semi di girasole - 2 dl di succo di mela - 1 bustina di lievito per dolci - sale - zucchero a velo

● **1** Sgusciate le uova in una terrina, unite lo zucchero e montate il composto con un paio di fruste elettriche fino a che diventa spumoso. Unite un pizzico di sale e l'olio e continuate a mescolare.
● **2** Aggiungete la farina setacciata con il lievito e la farina di mandorle, mescolate, versate il succo di mela e amalgamate bene l'impasto.
● **3** Rivestite una teglia quadrata di cm 20 per lato con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato; versatevi l'impasto e trasferite la teglia in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti. A fine cottura disponete la torta su una gratella da pasticceria e lasciatela raffreddare. Prima di servirla, spolverizzatela con poco zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **695 cal/porzione**



Risotto con formaggio di capra

RISOTTO CON FORMAGGIO DI CAPRA

PER 4 PERSONE
250 g di riso Roma - 100 g di formaggio di capra fresco - 1 litro di brodo vegetale - 2 dl di succo di mela - 10 g di erba cipollina - 30 g di burro - pepe nero - sale

● **1** Tenete il brodo caldo su fiamma bassissima. Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite il riso e tostatelo per 5 minuti mescolando in continuazione. Bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura il risotto aggiungendo il brodo bollente poco alla volta, ogni volta che si asciuga. Regolate di sale.
● **2** Intanto versate il succo di mela in un pentolino, portatelo a ebollizione e lasciatelo ridurre su fiamma vivace fino a quando diventa scuro e sciropposo.
● **3** Quando il riso sarà al dente, spegnete il fuoco e mantecatelo con il formaggio di capra, l'erba cipollina tagliuzzata e una macinata di pepe. Mescolate e lasciate riposare il risotto nella casseruola coperta con un canovaccio per qualche minuto. Irroratelo con gocce di concentrato di succo di mela e servite.

FACILE
● **Preparazione 5 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **385 cal/porzione**

Piatto Chantal Delorme, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



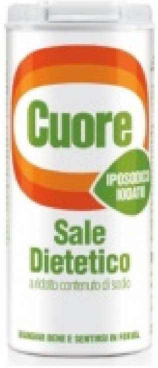
CACAO & MILK LOACKER

I nuovi Cacao & Milk Loacker sono l'originale combinazione di fragranti cialde al cacao amaro e delicata crema al latte pregiato, realizzati solo con ingredienti genuini, senza l'uso di grassi idrogenati, né coloranti, né conservanti.



"SELEZIONE RISERVA" MORETTI

Le due novità Birra Moretti Grani Antichi e Birra Moretti Lunga Maturazione vanno ad aggiungersi a Birra Moretti Grand Cru. Per queste birre ad alta fermentazione i Mastri Birrai hanno ricercato gli ingredienti più autentici della nostra tradizione agricola 100% italiani.



SALE DIETETICO CUORE

Il Sale Dietetico Cuore è un sale iodato fino a ridotto contenuto di sodio, che, in parte, è stato sostituito dal cloruro di potassio. Indicato per chi segue una dieta iposodica e per i regimi alimentari che richiedono l'integrazione di iodio.



NUOVI ACTIVIA FRUIT FUSION

La linea Activia Fruit Fusion si amplia con le varianti: Lampone e Litchi in cui la delicatezza del lampone viene esaltata dal litchi; Mirtillo e Açai, con il gusto del mirtillo unito al sapore unico delle bacche di açai; Pesca e Ananas in cui la dolcezza della pesca si fonde con le note esotiche dell'ananas.



MOUSSE MELA E BERGAMOTTO

La Mousse Mela e Bergamotto è la nuova vellutata di frutta naturale firmata Chini. Realizzata con frutta altamente selezionata, privata di bucce e semi, fa parte della linea Chini BenEssere adatta ad un'alimentazione sana ma allo stesso tempo gustosa. Mantiene inalterate tutte le proprietà della frutta fresca.



INSAL'ARTE PRESENTA IL KALE

Insal'Arte, brand d'eccellenza di Ortoromi, presenta il Kale, un superfood dalle rilevanti proprietà salutistiche. Conosciuto come cavolo riccio, il Kale è un'importante fonte di vitamina K e di vitamina B6 ed è utilizzato crudo per arricchire le insalate oppure cotto per un sano contorno ipocalorico.



LEGUMI E RISI OROGEL

Legumi e Risi Orogel è un perfetto mix di ingredienti dall'alto valore nutrizionale, ricchi di proteine, fibre, minerali antiossidanti e vitamina E. Al tris di legumi, ceci, fagioli neri e soia edamame, si uniscono tre varietà di riso: l'integrale, il selvaggio e il riso basmati. Completano il piatto tante verdure.



TAGLIATELLE INTEGRALI ALL'UOVO

Le Tagliatelle integrali all'uovo firmate Luciana Mosconi sono ideali per chi è attento alla linea ma non vuole rinunciare ai sapori della tradizione. La semola integrale di grano duro è ricavata da chicchi integri, non privati della crusca. Porosa, tenace e fragrante, questa straordinaria specialità si sposa con ogni sugo.



MERCATO DEL PANE

Torna, dal 30 settembre al 2 ottobre, a Bressanone il tradizionale Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige. Ogni vallata ha il suo pane, ma tutti a Marchio di Qualità Alto Adige che garantisce l'utilizzo di ingredienti naturali e di cereali di provenienza locale. Programma dettagliato su: www.mercatodelpane.it.


LE RICETTE DI
BAKE OFF ITALIA
dolci in forno
I DOLCI DELLA TV DA OGGI LI FAI TU!
PREZZO BLOCCATO
SOLO € 5,99*
Per la prima volta in edicola le ricette di pasticceria dolce e salata ispirate e tratte da Bake Off Italia. Colleziona ogni settimana un volume dedicato a una tipologia di dolce, con tante fotografie a colori, trucchi e preziosi consigli per trasformare ogni tuo dessert in un capolavoro a prova di giudici!
OGNI VOLUME È SUDDIVISO IN TRE SEZIONI
• TUTTI I SEGRETI DELLA SCUOLA DI PASTICCERIA
• LE ESCLUSIVE CREAZIONI DI ERNST KNAM
• LE RICETTE DELLE PROVE CREATIVE
IL TERZO VOLUME
piccola pasticceria
IN EDICOLA DAL 20 SETTEMBRE CON
TV
cucina MODERNA
Chi
VISITACI SU WWW.CENTAURIA.IT E WWW.MONDADORIPERTE.IT
CENTAURIA
Real Time
Canale 31
GRUPPO MONDADORI

Attorno al lavello

ORDINE E IGIENE ASSICURATI GRAZIE A DISPENSER E CONTENITORI DI DESIGN PER DETERGENTI, SPUGNETTE ABRASIVE, SPAZZOLE E PRESINE

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Amelia Bertottilli, foto di Marco Azzoni

È uno degli angoli della cucina più difficili da organizzare e da tenere in ordine. Soprattutto perché sul piano di acciaio, ceramica, marmo o vetroresina rimane sempre un po’ di acqua che inumidisce gli oggetti e alla lunga può provocare muffe e ristagni. Eppure bastano pochi e semplici accessori per trasformare anche la zona-lavello in un’area pulita e attrezzata che, all’occorrenza, diventa un’utile appendice del piano di lavoro. Come? Per prima cosa ci vuole un tappetino scolatoio in silicone, resistente anche al calore (se si appoggia una pentola non succede nulla), da posizionare accanto agli scolaposate in plastica, agli scolabicchieri con vassoio raccogli-acqua e agli immancabili canovacci.

> segue a pag. 124



● **1** Presine in cotone a pois (Marimekko, 10,50 €) e a righe (Guriizi, 5 €). ● **2** Dispenser di sapone automatico con sensore a batteria (Umbra da la Rinascente, 42 €). ● **3** Dispenser Push and Soap disponibile in tre colori (Guzzini, 9,90 €). ● **4** Scolaposate in plastica, facile da pulire, con inserto colorato removibile (CleanKit di Tescoma, 12,90 €). ● **5** Tappetino in silicone per scolare le stoviglie, completo di scanalature e beccuccio per rimuovere l’acqua raccolta sul fondo; in tre colori e tre misure, è utile anche come sottopentola (CleanKit di Tescoma, cm 42x17, 12,90 €). ● **6** Spugnetta abrasiva blu con dispenser integrato (Oxo da la Rinascente, 11 €). ● **7** Canovaccio in cotone (Le Jacquard Français, 11,90 €). ● **8** Tappo in silicone Pluggy, in altri due colori (Pavonidea, 4,90 €). Cucina Maistri, modello Viva, fotografata presso lo showroom Actual Spotti di Milano. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 123*

Ne servirà uno di colore scuro per asciugare il piano e un altro più chiaro, magari in lino, da usare solo per attrezzi e stoviglie. Le presine in tessuto si appendono a parete con una ventosa (così non s'imbevono d'acqua), ed è più pratico ed elegante travasare il detergente per i piatti in un dispenser. Quanto alle spugnette abrasive e alle spazzole, che andranno riposte in un apposito contenitore insieme al sapone in acciaio antiodori, le più nuove sono dotate di un'ingegnosa riserva di detersivo, che viene rilasciato poco per volta durante l'uso. Da non dimenticare il tappo, indispensabile per riempire d'acqua il lavello quando c'è bisogno di lavare grandi quantità di verdure o di tenere in ammollo padelle particolarmente sporche, e il set di sotto-pentola in silicone, di sicuro più igienici e durevoli di quelli in paglia o legno. Infine, ecco un vecchio trucco che funziona sempre: ben distante dai rubinetti è utile tenere una ciotolina di vetro con due-tre cucchiai di bicarbonato in polvere, che disinfetta e assorbe i cattivi odori.



1 Contenitore con vani portasapone, per spugnette e spazzole, lavabile in lavastoviglie (Joseph Joseph da la Rinascente, 39 €). **2** Spazzola con dispenser di sapone integrato (Oxo da la Rinascente, 15 €). **3** Sottopentola in silicone platinico a forma di foglia (Leaf di Pavonidea, 8,90 €). **4** Sapone in acciaio antiodori a forma di aglio (Savon du Chef di Alessi, 16 €). **5** Scolapiatti in acciaio inox completo di scolaposate e vassoio bianco in resina termoplastica (Alessi, rispettivamente 76 € e 25 €). **6** Sottopentola in silicone composto da tre pezzi (3 IN 1 di Guzzini, 9,90 €). **7** Canovaccio in puro lino (Tessitura Toscana, 19 €). Cucina Maistri, modello Plus, fotografata presso lo showroom Actual Spotti di Milano. Indirizzi a pagina 6



In edicola con Confidenze tra amiche
Colora la tua dispensa con
I CONTENITORI DI TITTI
Porta ordine e allegria nella tua dispensa con un set di accessori coloratissimi, perfetti per conservare la freschezza e la fragranza degli alimenti. Dalla pasta al caffè, dai legumi ai cereali, dal sale allo zucchero, con i Contenitori di Titti ogni cosa sarà al proprio posto senza rinunciare a stile e praticità. Collezionali tutti!
1ª uscita
DAL 21 SETTEMBRE
SPAGHETTI
da 2,5L
Proteggi spaghetti, bucatini e linguine dall'aria e dall'umidità con il pratico contenitore di Titti.
oppure a scelta
PASTA CORTA
da 1,90L
La soluzione ideale per conservare ogni tipo di pasta corta, dai fusilli alle penne.
PREZZO SPECIALE
Confidenze tra amiche
+
1 contenitore
ogni opzione a soli
€ 5,99
NON PERDERE LE PROSSIME USCITE
2ª uscita / DAL 28 SETTEMBRE
CONTENITORE LEGUMI O FARINE
3ª uscita / DAL 5 OTTOBRE
CAFFÈ
oppure a scelta
SALE E ZUCCHERO
oppure a scelta
CEREALI
I CONTENITORI SONO
100% MADE IN ITALY
Tontarelli
MATERIALE ATOSSICO
COLORATISSIMI E VIVACI
scopri lo shop on line su
MONDADORIPERTE.IT
LOONEY TUNES and all related characters and elements © & ™ Warner Bros. Entertainment Inc. (s16)
GRUPPO MONDADORI

Ziti in salsa genovese

NONOSTANTE IL NOME, È UN GRANDE CLASSICO NAPOLETANO, OTTENUTO DALLA LENTA COTTURA DELLA CARNE IN UN DENSO SUGO DI CIPOLLE

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino Sandro Sangiorgi



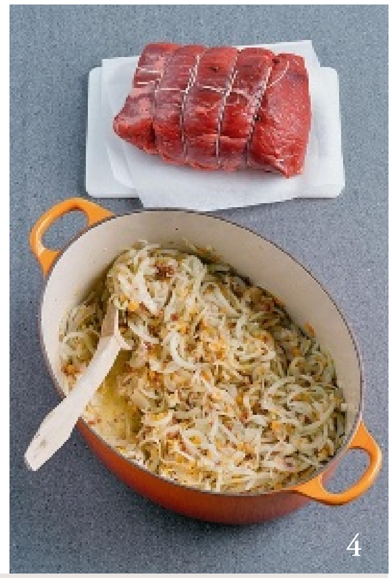
Se è vero che le regioni del Sud non hanno la stessa vocazione all'allevamento bovino delle regioni del Nord, è anche vero che la cucina napoletana offre una grande varietà di piatti eccellenti ottenuti con sapienti cotture, condimenti saporiti e guizzi di fantasia. Basta citare il mitico ragù, "o rraù" immortalato in una poesia dal grande Eduardo de Filippo, le braciole alla pizzaiola, diventate da tempo un piatto internazionale, e la cosiddetta "genovese" una salsa ottenuta cuocendo a lungo cipolle e carne, fino a ottenere una specie di crema densa di colore ambrato utilizzata per condire la pasta. Precisiamo subito che la genovese, nonostante il nome, poco o nulla ha a che vedere con la città ligure, ma è un'autentica ricetta della tradizione partenopea.

> segue a pag. 128









LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE

400 g di ziti - 1,2 kg di polpa di manzo - 2-3 chiodi di garofano - 50 g di lardo - 50 g di burro - 1 kg di cipolle - 2 carote - 1 costola di sedano - 50 g di prosciutto crudo - 50 g di salame napoletano - 1 mazzetto di profumi (prezzemolo, basilico, maggiorana) - 2,5 dl di vino bianco secco - 2 cucchiai di concentrato di pomodoro - 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

• **1** Steccate la carne con i chiodi di garofano, quindi legatela in più punti con refe da cucina. • **2** Mondate e tritate con un pesante coltello le carote e il sedano e, a parte, il prosciutto, il salame e il lardo. • **3** Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine sottili. Raccogliete in una pentola di coccio o di ghisa (o comunque in un recipiente a fondo spesso abbastanza grande per contenere la carne) il trito di carote e sedano e quello di prosciutto, salame e lardo, unite il burro e l'olio. • **4** Aggiungete le cipolle, mettete su fuoco basso e fate soffriggere dolcemente, mescolando, finché saranno appassite. • **5** Unite la carne, alzate leggermente la fiamma e giratela da tutte le parti finché sarà rosolata. Bagnatela con il vino e lasciatelo evaporare a fiamma viva. • **6** Aggiungete il concentrato di pomodoro, il mazzetto di aromi, salate e pepate. • **7** Fate cuocere lentamente per un paio d'ore, unendo di tanto in tanto, appena il sugo tende ad asciugarsi, un mestolino di acqua calda: alla fine la carne deve risultare molto tenera e il sugo lucido e denso. • **8** Cuocete gli ziti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con la salsa. Servite la carne affettata come secondo piatto.









I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

RISTORANTE FENESTA VERDE
Vico Sorbo 1, San Giugliano in Campania (Na), tel. 081 8941239.
Locale di origine antiche a tutti riconoscibile per il colore delle finestre. Regola irrinunciabile territorio e stagionalità. Tra i primi spiccano le tipiche "candele" di Gragnano condite con salsa genovese.

AGRITURISMO IL CONTADINO
Via Starze, Boscoreale (Ce), tel. 0823 922043.
Carni alla brace e verdure dell'orto sono i protagonisti del menu del locale, dove la sapienza contadina sposa antiche tecniche di cottura. In questo contesto imperdibili gli ziti spezzati alla genovese.

RISTORANTE VIVA LO RE
C.so Resina 261, Ercolano (Na), tel. 081 7390207.
Il locale propone il meglio del territorio con gran scelta tra pesce e carne cucinati secondo tradizione, ma anche primi tipici rivisitati come il gustoso timballo di pasta alla genovese, racchiuso in una fragrante sfoglia.

> segue da pag. 126

Non ci sono documenti scritti che spieghino l'origine del suo nome, ma solo ipotesi più o meno accreditate, come quella che la fa risalire ad alcune osterie che nel periodo aragonese, tra il '500 e il '600 si erano insediate nel porto di Napoli ed erano gestite appunto da cuochi provenienti da Genova, i quali erano soliti cucinare la carne in modo da ricavarne una salsa da utilizzare per condire la pasta. Una seconda ipotesi attribuisce la creazione della genovese alla genialità di un "maccaronaro" che aveva il suo banchetto sul molo dove di solito attraccavano le navi provenienti da Genova, e che per questa ragione fu soprannominato "o genovese".

Cipolle, carne e salumi

Diverse le scuole di pensiero sull'origine del nome, ma anche le interpretazioni del piatto: pur mantenendo alcuni punti fermi, oggi ogni famiglia propone la sua formula, come la scelta del tipo di cipolla (preferita quella dorata ma c'è chi punta sulla dolce rossa di Tropea). Ma quanta ne occorre per una buona genovese? Tanta, almeno un chilo per lo stesso peso di carne. E il pomodoro? Non previsto nella versione antica oggi molti lo aggiungono, poco e concentrato: il sugo risulta così gradevolmente ambrato e "legato", ideale per condire rigatoni, ziti e mezzani. Per quanto riguarda la carne le varianti si sprecano, spaziando tra il "gammunciello" (muscolo dello stinco), il "lacierto" (girello o polpa di spalla), la "cularda" (scamone). Alcune famiglie poi adottano la variante economica: niente carne, solo cipolle e verdure cotte insieme a un gambetto di prosciutto e avanzi di salumi. Questi ultimi giocano un ruolo importante per l'inconfondibile gusto finale della salsa: ciascuno ha le sue preferenze e punta su mix personalizzati o acquista la cosiddetta "casseruola", un misto di avanzi di salumi in vendita ancora oggi in alcune salumerie.

BERE GIUSTO
Il Greco campano è tra i bianchi uno dei più adatti ad accostarsi alle ricette di carne, in particolare se a diluire la forza della materia prima c'è il sapore neutro e la viva consistenza della pasta; l'intenso e strutturato Ta'rarà Cantine Giardino di Ariano Irpino non ha solo la personalità per reggere l'impatto sapido, ma sa accompagnare la persistenza del sugo, lasciando emergere piano piano la fragrante dolcezza delle cipolle.





LA PAROLA ALL'ESPERTO
Risponde alle nostre curiosità lo chef Giuseppe Daddio, direttore della Scuola di Cucina e Pasticceria Dolce e Salato, Istituto per la formazione accreditato dalla Regione Campania, di Maddaloni, in provincia di Caserta (www.dolcesalatoscuola.com).

Qual è il taglio di carne più adatto per la "genovese"?
Consiglio il cappello del prete, o comunque la polpa di spalla del bovino adulto: ricco di cartilagini, con la lunga cottura diventa morbidissimo.

Per il soffritto molte ricette suggeriscono burro e olio d'oliva. Ci sono alternative?
Un cucchiaio di strutto e una dadolata di pancetta affumicata: la salsa risulterà ancora più saporita.

La ricetta originale richiede verdure tritate e tagliate a coltello. E se volessimo usare il mixer?
In questo caso le molecole dell'acqua dei vegetali vengono "stressate", quindi l'ossidazione e la perdita di nutrienti (e di sapore) è assicurata.

Si può utilizzare la pentola a pressione?
Non c'è problema, in questo modo si possono abbreviare i tempi di almeno un terzo. L'ideale sarebbe ricorrere alla cottura sottovuoto a bassa temperatura, adottata da molti ristoranti, ma ancora non facile da praticare nelle cucine domestiche.

La salsa genovese si può fare il giorno prima?
Così sarà perfetta: la maturazione di un giorno consente l'armonia e l'omogeneità dei sapori.



NEL NUMERO DI NOVEMBRE

SAPORI D'AUTUNNO
Le prime giornate fresche riuniscono gli amici attorno alla tavola imbandita per assaggiare ricchi agnolotti con sugo di funghi e un ghiotto arrosto farcito di zola. Classici, ma con fantasia!



PASTA E CAVOLI
Il sapore intenso di cavolfiore, cappuccio e Bruxelles incontra la morbida bontà di orecchiette, mafaldine e rigatoni.



PASTICCERIA FRANCESE
Passo a passo tutti i segreti di illustri delizie d'Oltralpe come Savarin, Fraisier, Pithivier Saint Honoré e Paris-Brest.

in edicola dal 21 ottobre

GRUPPO | SALE&PEPE
n. 10 OTTOBRE 2016

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Amelia Bertottilli, Federica Bianco di San Secondo, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Franca Maffei, Paola Mancuso, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Nicoletta Valdisteno

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

Mulino Bianco Barilla

LA RUOTA DEL MULINO NON SI FERMA MAI.

70 PRODOTTI **RIFORMULATI**:

-2.800 TONNELLATE DI **GRASSI**

-1.300 TONNELLATE DI **SALE**

-1.000 TONNELLATE DI **GRASSI SATURI**

Somma dei volumi totali dal 2010 al 2015.

Nel Mulino, da sempre, ci impegniamo per offrirvi prodotti davvero ***buoni***, non solo nel gusto ma anche sotto il profilo ambientale e **nutrizionale**.

Negli anni non abbiamo mai smesso di **lavorare alle nostre ricette**, ampliando l'offerta con prodotti integrali e multicereali, e lavorando alla **riduzione del sale**, **dei grassi totali** e **dei grassi saturi**.

Insieme alle **Macine**, fatte con **panna fresca** da **latte italiano**, sono oltre 50 i prodotti Mulino Bianco senza olio di palma e presto ne seguiranno molti altri, dai pani ai biscotti, fino alle merende.

Resta aggiornato sul nostro impegno, visita www.mulinobianco.it

